

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

À la découverte de Setouchi et Hokuriku en train

Les JR-West Rail Pass régionaux, l'atout idéal pour partir à la découverte des merveilles des régions de Setouchi et Hokuriku ! Réservation préalable en ligne indispensable !



Région de Hokuriku

Petits villages pittoresques et trésors culturels au cœur de paysages sauvages où mer, montagnes, et forêts se côtoient !





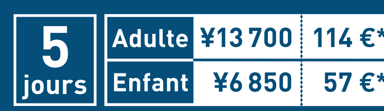
Région de Setouchi

Culture et traditions préservées, riche patrimoine, situation exceptionnelle sur la côte de la mer de Seto, un charme fou !





Kansai-Hiroshima Area pass



5 jours			
	Adulte	¥13 700	114 €*
	Enfant	¥6 850	57 €*



Setouchi Area Pass

5 jours			
	Adulte	¥17 310	144 €*
	Enfant	¥8 650	72 €*

*Prix à titre indicatif en date du 25 février 2020 selon l'agence de voyage et le cours du change.

Réserver en ligne www.westjr.co.jp/global/en/ticket/overview

Toyama

Gokayama + Sekai-isan Bus
(bus pour le tour de patrimoines mondiaux)


©JNTO

Pour découvrir les villages pittoresques de la vallée de la rivière Shô-gawa, la ligne de bus Sekai-isan dessert tous les sites classés à partir des gares de train JR de Toyama, Kanazawa et Takayama. L'architecture traditionnelle des vieilles maisons en bois aux toits de chaume et aux fenêtres en papier, mêlée au paysage rural de montagnes et de rizières, assure un spectacle de toute beauté.

Ishikawa

Jardin de Kenroku-en


©Kanazawa city

Apprécié comme l'un des trois plus beaux parcs du Japon, Kenroku-en s'étend sur plus de 11 ha sur les hauteurs de Kanazawa à proximité du château du clan Maeda. Depuis 1676, ce superbe aménagement paysager réunit plus de 8750 arbres, fontaines, ruisseaux, lanternes et pont de pierre, cascades, pagode, salons de thé, et de magnifiques postes d'observation autour de paisibles et harmonieux étangs.

Fukui

Jardin Yôkôkan



Créé au XVIIe siècle pour entourer la résidence de la famille Matsudaira de style *sukiya-zukuri*, le jardin aquatique Yôkôkan se situe à trois cents mètres du château de Fukui. Depuis les salles recouvertes de tatamis, le visiteur peut admirer le raffinement des compositions paysagères basées sur l'asymétrie et les courbes. La beauté picturale évolue à chaque saison au gré des couleurs des fleurs, des feuilles et de la lumière.

Okayama

Jardin Koraku-en



Avec ses cerisiers, érables, abricotiers, le jardin Kôraku-en est l'un des plus prestigieux jardins d'agrément de l'époque Edo. Disposée sur une île au milieu de la rivière Asahi faisant face au château d'Okayama, cette merveille demeure fleurie toute l'année. De style *kaiyû*, il offre de nombreux sentiers parcourant des collines, ainsi que de multiples perspectives et points de vue aux passionnés.

Hiroshima

Miyajima



Le *torii* rouge flottant du sanctuaire d'Itsukushima reste l'une des vues les plus célèbres de l'île de Miyajima et du Japon. À seulement quelques kilomètres d'Hiroshima, ce territoire au cadre naturel exceptionnel abrite un joyau sacré du shintoïsme, mais aussi montagnes, villages, forêts, baies, plages à la beauté rare. À l'automne, spectacle unique avec le rougeoiement des érables du mont Misen.

Yamaguchi

Parc Kôzan et la Pagode à cinq étages


©JNTO

Yamaguchi doit sa célébrité à la magnifique pagode Rurikô-ji de cinq étages trônant au sein du parc Kôzan. Ce chef-d'œuvre en bois édifié en 1442, trésor national, est intégré au cœur du vaste ensemble cultuel bouddhiste zen Sôtô. À proximité, au milieu des nombreux pruniers et cerisiers, le salon de thé Rosan-dô, ancien haut lieu politique, et le cimetière du clan Mori régnant sur la cité à l'époque Edo.

Kansai-Hokuriku Area Pass



7 jours			
	Adulte	¥15 270	127 €*
	Enfant	¥7 630	63 €*



Osaka-Tokyo Hokuriku Arch Pass



7 jours			
	Adulte	¥24 440	213 €*
	Enfant	¥12 220	107 €*



Pour plus d'informations sur les pass www.westjr.co.jp/global/en/ticket

Pour en savoir plus sur Setouchi www.westjr.co.jp/global/en/ticket/setouchi



ÉDITO Faire mieux

Après avoir consacré des numéros spéciaux à Hiroshima, Hokkaidô et Kumamoto, c'est au tour de la préfecture de Niigata d'être à l'honneur dans les pages de *Zoom Japon*. Une fois de plus, nous vous proposons de découvrir une de ces régions japonaises qui ne bénéficient pas toujours d'un intérêt soutenu de la part des touristes étrangers qui continuent de se concentrer autour de la fameuse "Golden Route" plutôt que de chercher à aller au plus près de la réalité japonaise. Sans être exhaustive, cette édition vous permettra d'avoir une idée un peu plus précise des points forts et des faiblesses de cette région dont on ne connaît souvent (y compris à l'intérieur même du Japon) que la contribution rizicole.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Fukushimagata Nature Education Garden, Niigata



©Eric Rechsteiner

Principale ville de la préfecture qui porte le même nom, Niigata fait partie de ces cités de province qui, en dépit des efforts consentis, ne sont pas transformées en métropole tentaculaire. Désignée parmi les ports à s'ouvrir au commerce international au milieu du XIXe siècle, elle n'a pas connu le même développement que Yokohama devenue la seconde ville du pays. Le présence de ce parc naturel en est une des illustrations.

21 982 **Telle est la baisse du nombre d'habitants enregistrée dans la préfecture en 2019. C'est la première fois que le seuil des 20000 personnes est franchi. Ramené en pourcentage, cela représente un recul de 0,96 % bien supérieur au 0,11 % de l'année précédente. Les villes les plus concernées sont par ordre décroissant: Niigata (4198), Nagaoka (2367), Jôestu (2153), Sado (1177) et Murakami (1146).**

TOURISME Le guide Michelin à Niigata

Le 15 mai 2020, les amateurs japonais de bonnes adresses pourront découvrir dans les librairies du pays *Le Guide Michelin Niigata 2020 - édition spéciale*. C'est la première fois que la préfecture a l'honneur des critiques du fameux guide rouge. Celui-ci s'est bien implanté dans l'Archipel puisque plusieurs villes et régions ont d'ores et déjà des éditions locales. Rappelons que Tôkyô est la ville la plus "étoilée" au monde.

ÉCONOMIE Des travailleurs étrangers en nombre

Selon les données du ministère de la Santé et du Travail, la préfecture de Niigata comptait 10430 travailleurs immigrés à la fin octobre 2019, soit un bond de 17 % par rapport à l'année précédente. C'est aussi un record historique. La plus grande partie d'entre eux (45 %) travaille dans l'industrie. Les Vietnamiens sont les plus nombreux (3106). Leur nombre a augmenté de 48 % en un an.

Pour vous rendre à l'aéroport de Haneda ou de Narita, les Limousine Bus sont très pratiques!

Des bus équipés d'une plate-forme élévatrice permettant aux personnes à mobilité réduite de monter et descendre sans quitter leur fauteuil roulant ont été introduits sur une partie des lignes!

FREE Wi-Fi

Accédez gratuitement au réseau Wi-Fi!

Tokyo, Saitama, Chiba, Kanagawa, Gunma, Tochigi

NRT Aéroport de Narita

HND Aéroport de Haneda

Rejoignez la ville où vous séjournez depuis les différents hôtels et terminaux du centre-ville…
Bénéficiez d'un accès direct confortablement assis !
Tous les véhicules offrent un accès gratuit au réseau Wi-Fi.
Divers billets spéciaux à tarif réduit comme le LIMOUSINE & SUBWAY PASS ou le LIMOUSINE & HAKONE FREEPASS sont actuellement en vente !
Les Limousine Bus sont appréciés comme le moyen de transport n°1.

Centre de réservation et d'information sur les Limousine Bus des aéroports de Tokyo,
TÉL : 03-3665-7220 www.limousinebus.co.jp

Facebook



Twitter

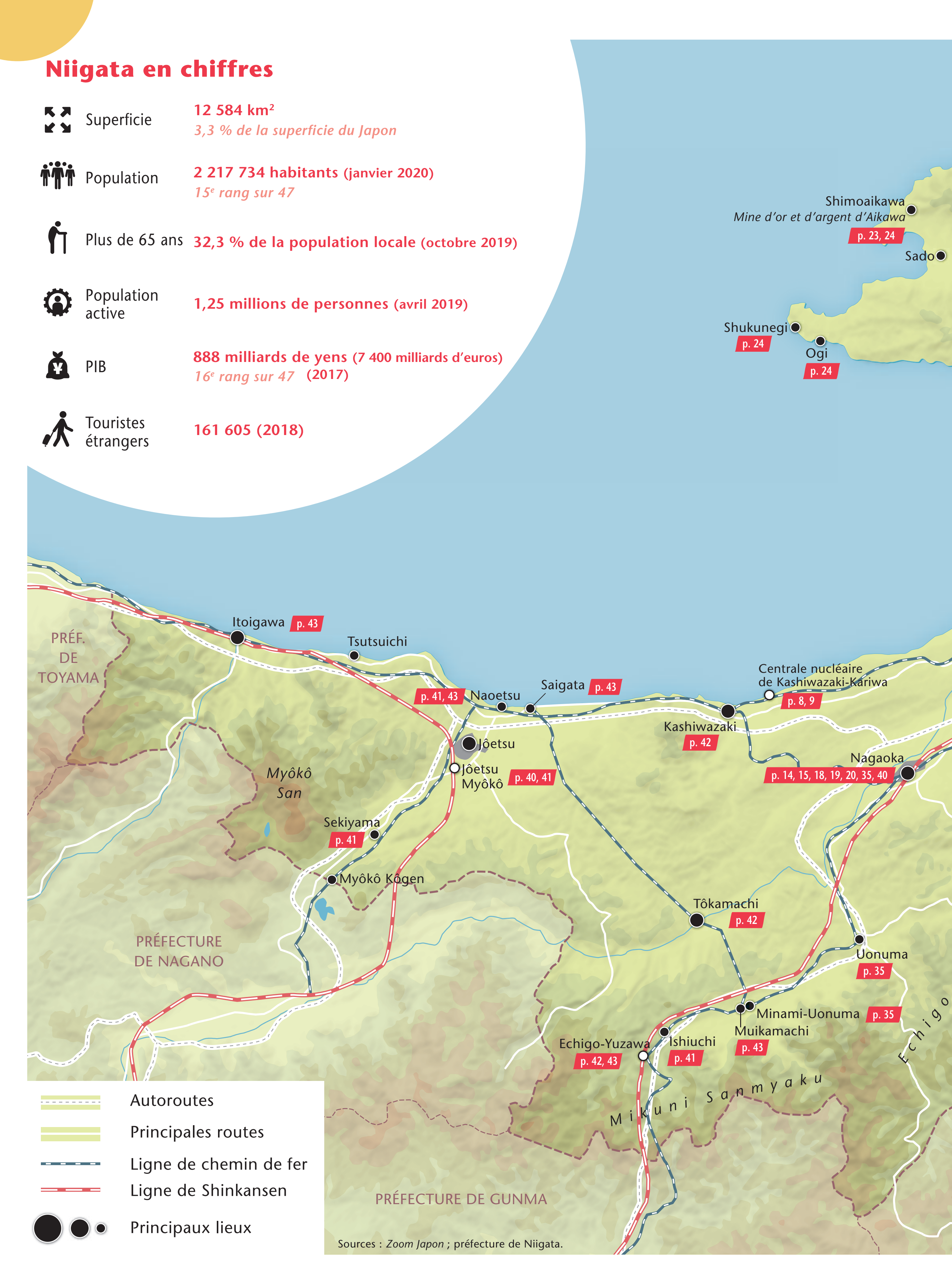




ZOOM CARTE

Niigata en chiffres

Superficie	**12 584 km²** *3,3 % de la superficie du Japon*	
Population	**2 217 734 habitants** (janvier 2020) *15e rang sur 47*	
Plus de 65 ans	**32,3 % de la population locale** (octobre 2019)	
Population active	**1,25 millions de personnes** (avril 2019)	
PIB	**888 milliards de yens** (7 400 milliards d'euros) *16e rang sur 47* (2017)	
Touristes étrangers	**161 605 (2018)**	



Sources : *Zoom Japon* ; préfecture de Niigata.


Niigata, de l'ombre à la lumière
Île de Sado
p. 14, 15, 22, 23, 24, 26, 28, 29
Ryôtsu
p. 24
Niiboôno
Temple Seisui-ji
p. 23
Ile de Tori
Ile d'Awa
Sakata
MER DU JAPON
Niigata
p. 8, 9, 14, 18, 22, 24, 30, 32, 35, 40, 41
Tsubame
p. 15, 16, 17
Sanjô
p. 15
Niitsu
p. 42, 43
Shibata
Asahi Sanchi
Iide San
PRÉFECTURE DE YAMAGATA
Sanmyaku
Honshû
PRÉFECTURE DE FUKUSHIMA
Aizu-Wakamatsu
Lac Inawashiro
N
20 km
Cartographie : Aurélie Boissière, www.boiteacartes.fr



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Dans le but de sensibiliser les jeunes à la lecture de la presse, le Niigata Nippô a ouvert un musée situé dans les locaux de sa nouvelle imprimerie.

QUOTIDIEN **Au plus près de ses lecteurs**

Avec plus de 400 000 exemplaires, le *Niigata Nippô* s'est imposé comme l'une des références de la presse japonaise.

Niigata peut sembler être l'une des préfectures les moins attrayantes du pays, mais son principal quotidien, le *Niigata Nippô,* possède l'un des plus beaux bâtiments du pays. Situé au cœur de la ville, à seulement dix minutes de la gare, le tout nouvel immeuble est loin de ressembler à un siège social ordinaire. Achevé en 2013, le Mediaship de 105 mètres de haut en forme de voile domine le front de mer et le fleuve Shinano situé à proximité. A l'intérieur, de nombreuses surprises attendent le visiteur. Alors que la plupart des sièges sociaux des journaux ne sont pas ouverts au public, ce bâtiment à usage mixte dégage une atmosphère chaleureuse car il abrite des restaurants, des cafés, des magasins et offre une connexion Wi-Fi gratuite. On peut même accéder gratuitement à son sommet pour profiter d'une vue fantastique depuis le 20e étage. Par temps clair, la ville de Niigata s'offre au regard des visiteurs avec en arrière-plan les belles montagnes enneigées du parc national de Bandai-Asahi.

Le *Niigata Nippô* est né en 1942 de la fusion de trois quotidiens préexistants – *Niigata Nichinichi Shimbun, Niigata-ken Chûô Shimbun* et *Jôetsu Shimbun* – et s'est bâti une solide réputation grâce à sa couverture fouillée de l'actualité locale. Comme le souligne son rédacteur en chef BABA Yukio, le journal a gagné le respect de ses pairs et a été récompensé par plusieurs prix d'excellence en matière de reportage.

"Nous avons obtenu notre premier prix de l'Association japonaise de presse en 1964 pour notre couverture du tremblement de terre de Niigata qui s'était produit cette année-là. Nous sommes dans une région fortement sismique car il existe un certain nombre de lignes de faille actives entre Niigata et l'île de Sado", rappelle-t-il. La ville, qui venait de se remettre du grand incendie de 1955, a subi de graves dommages. *"La partie inférieure de la ville a été construite sur des dépôts de sable des rivières Shinano et Agano. Les secousses ont provoqué la liquéfaction de ces zones et plusieurs immeubles se sont inclinés ou parfois même complètement renversés".*

D'autres séismes ont eu des conséquences plus fâcheuses comme celui de Chûetsu, en 2007, qui a endommagé la centrale nucléaire de Kashiwazaki-Kariwa, provoquant une fuite de gaz radioactif. Construite au début des années 1980 le long de la mer du Japon, elle est, avec ses sept réacteurs, la plus grande centrale nucléaire au monde. Elle a été arrêtée à la suite du séisme de magnitude 6,6. Ses réacteurs 1, 6 et 7 ont été relancés en 2009, mais après la catastrophe de Fukushima, deux ans plus tard, l'ensemble de la centrale a suspendu ses activités pour améliorer la sécurité. Aujourd'hui encore, elle est toujours à l'arrêt et la date de reprise des opérations demeure inconnue.

"Si un accident comme celui de Fukushima se produisait à Kashiwazaki, la ville de Niigata de-

vrait probablement être évacuée en raison de la radioactivité poussée par le vent. Même s'il ne s'agit pas d'un mouvement antinucléaire, la population locale ne cache pas son inquiétude à l'égard de cette énorme centrale. A maintes reprises, la Tokyo Electric Power Company (TEPCO qui gère aussi Fukushima) a été dénoncée pour son manque de transparence sur des problèmes et des dysfonctionnements à Kashiwazaki, y compris pour une falsification délibérée de données en 2002", confie BABA Yukio. Le tremblement de terre de 1964 a été suivi d'un tsunami qui a remonté le fleuve Shinano. Bien que le risque de tsunami à Niigata ne soit pas aussi élevé que dans la région du Tôhoku (nord-est de pays), les experts estiment que des vagues de 15 mètres de haut pourraient frapper la préfecture dans le futur. Par conséquent, plusieurs mesures ont été prises pour améliorer la sécurité de la centrale, notamment la construction d'une barrière maritime plongeant à 50 mètres de profondeur.

"Ce que je trouve personnellement le plus troublant, c'est qu'aucune solution n'a encore été trouvée sur le traitement des déchets radioactifs. Je compare souvent l'industrie nucléaire à un château sans toilettes. Vous pouvez construire la plus belle maison, mais si vous ne pouvez pas vous débarrasser des déchets que vous produisez, c'est inutile. A mon avis, s'ils ne peuvent pas résoudre ce problème rapidement, nous allons devoir chercher un autre type d'énergie plus propre et plus sûr. Regardez ce qui se passe à Fukushima. Je ne pense pas que déverser d'énormes quantités d'eau radioactive dans la mer soit la bonne chose à faire", poursuit le rédacteur en chef. En 2008, le *Niigata Nippô* a obtenu une nouvelle récompense pour sa série consacrée au déficit de sécurité à la centrale de Kashiwazaki-Kariwa.

Lorsqu'on lui demande quels sont les sujets qui intéressent le plus les lecteurs de son journal, BABA Yukio mentionne rapidement les relations entre le Japon et la Corée du Nord, en particulier le problème épineux des enlèvements. En commençant par YOKOTA Megumi en 1977 (voir *Zoom Japon* n° 47, février 2015), au moins cinq habitants de Niigata auraient été enlevés par les services secrets nord-coréens dans le but d'enseigner à leurs agents la langue et les coutumes japonaises. Le cas de Megumi est celui qui a attiré le plus d'attention, parce qu'elle n'avait que 13 ans lorsqu'elle a disparu en rentrant de l'école. Comme l'explique le journaliste du quotidien, HARA Takashi, deux facteurs expliquent que la préfecture soit devenue le terrain de chasse préféré des Nord-Coréens. *"Tout d'abord, Niigata est le point le plus proche de la Corée du Nord. Il n'y a que 900 kilomètres entre les deux côtes. Par ailleurs, et c'est peut-être le point le plus important, il existe un lien historique entre Niigata et la Corée : de nombreux immigrants coréens qui avaient travaillé au Japon dans les années 1930 et 1940 ont été rapatriés après la guerre, et les navires qui les ont ramenés chez eux étaient partis de Niigata. Il était donc facile pour les espions communistes d'infiltrer le Japon"*, explique-t-il. Le reporter fait partie de l'équipe qui couvre l'affaire depuis l'enlèvement de Megumi. Leur travail inlassable pour découvrir la vérité a été reconnu, en 2004, lorsque le *Niigata Nippô* a remporté un prix pour la série d'articles *"Enlèvements - Corée du Nord"*. *"L'important pour nous est de garder le dossier ouvert et de veiller à ce que cette histoire ne soit pas déformée ou récupérée à des fins politiques comme est tentée de le faire la droite japonaise. Nous avons le devoir de veiller à ce que le sort de Megumi ne soit pas oublié"*, ajoute-t-il.

A 56 ans, le rédacteur en chef BABA Yukio est un vétéran du *Niigata Nippô*. Il y travaille depuis 35 ans et a vu le quotidien subir plusieurs changements. *"Actuellement, 512 personnes travaillent pour le journal. Nous avions un tirage d'un demi-million d'exemplaires, mais ces dernières années, il a baissé en raison de la crise qui frappe le secteur des médias. Le phénomène s'est aggravé avec le déclin de la population dans la préfecture"*, regrette-t-il. En 2019, l'édition matinale du journal avait un tirage de 420 000 exemplaires, avec une part de marché de 70 % à l'intérieur de la préfecture, tandis que son édition du soir s'écoule à plus de 38 500 exemplaires. La gigantesque imprimerie du *Niigata Nippô* à Kurosaki a pris


新潟日報

大東亜省發足 劃期的行革實現

神速戰時施策實現へ

關係勅閣令けふ公布

軍進總の火熱縣擧

總力を國家目的に歸一

時艱突破に邁進

行政簡素化

米大統領の親書討議


新潟日報

1月27日

新型肺炎

邦人希望者帰国へ

チャーター機早期派遣

感染2千人超、死者56人

対北機密8カ国で共有

日韓仏加わる

国内4例目確認

徳勝龍 20年ぶり幕尻V

貴闘力以来2人目

歎異抄をひらく

平家物語

C'est le 1er novembre 1942 que le Niigata Nippô est sorti pour la première fois des presses.

Niigata Nippô



Le travail de la rédaction a été récompensé par de nombreux prix d'excellence journalistique.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

A 56 ans, BABA Yukio ne manque pas d'ambition pour son journal malgré la baisse de sa diffusion.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Son imprimerie ultramoderne assure l'impression des éditions locales d'autres quotidiens nationaux.

la place de l'ancien siège du journal. Elle assure aussi l'impression des éditions locales de plusieurs journaux nationaux tels que le *Yomiuri Shimbun* et le *Nihon Keizai Shimbun*, soit environ 60 000 exemplaires par jour.

"Nous avons toujours essayé de placer les gens au centre de notre travail non seulement en tant que lecteurs, mais aussi en leur donnant la chance de contribuer activement à notre contenu. Pendant longtemps, nous avons eu une chronique de lecteurs animée appelée "Mado" (la fenêtre) tandis qu'une fois par semaine nous publions une rubrique avec leurs contributions poétiques. Nous sommes également le seul quotidien japonais à publier des nouvelles rédigées par ses lecteurs", explique avec fierté le patron de la rédaction.

Afin de lutter contre la récente chute des ventes, l'édition du soir a été remplacée par *Otona +*, un nouveau tabloïd qui se concentre sur des questions présentant un intérêt particulier pour leurs lecteurs adultes. *"Notre volonté est d'élargir les possibilités pour les adultes vivant à Niigata, de les aider à profiter de leur situation et de réfléchir à leur place dans la société"*, confie-t-il. "Fumu fumu, *pour sa part, cible les plus jeunes. Nous concentrons nos efforts sur la culture de nos futurs lecteurs adultes à travers une série d'initiatives dont le but est de montrer aux écoliers que la lecture des journaux est importante et peut être amusante. C'est pourquoi nous invitons régulièrement des groupes d'enfants à visiter notre Omoshiro Shimbunkan [le Merveilleux Musée de la presse] qui se trouve à l'intérieur de notre imprimerie."*

Le *Niigata Nippô* a mis également sur pied le Global Niigata, un réseau de correspondants à l'étranger composé de personnes originaires de la préfecture. Actuellement, il s'appuie sur quatre d'entre eux à New York, Paris, Shanghai et São Paulo. *"Cette année, enfin, nous mettons tout en œuvre pour renforcer notre présence en ligne en rendant notre site Internet plus attractif grâce notamment à des vidéos. Nous proposons également un prix réduit pour les étudiants. L'âge moyen de nos lecteurs est assez élevé. Nous devons absolument attirer un public plus jeune"*, lance BABA Yukio.

Quels que soient les problèmes que rencontre l'univers de la presse, le rédacteur en chef du quotidien de Niigata a une idée claire de ce qu'il veut réaliser dans les années à venir. *"Il y a encore tellement d'informations, tellement d'histoires dans notre région qui n'ont pas encore été couvertes. Notre travail et notre devoir consistent à les déterrer et à sensibiliser nos lecteurs aux enjeux qu'elles représentent. Idéalement, chaque fois que les gens lisent notre journal, ils devraient être remplis d'un sentiment d'émerveillement et de découverte. Mon objectif est de faire de chaque article une expérience de lecture vraiment intéressante"*, affirme-t-il.

GIANNI SIMONE



KIRIN KIKI
HARU KUROKI
MIKAKO TABE

DANS UN JARDIN QU'ON DIRAIT ETERNEL



遠

UN FILM DE
TATSUSHI OMORI















Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Niigata, principale ville de la préfecture du même nom, est une porte sur la mer du Japon et son immense potentiel (Russie, Chine, Corée).

La face discrète du Japon

Grenier de l'Archipel, la préfecture de Niigata connaît bien des difficultés, mais elle possède encore de nombreux atouts.

Lorsqu'il parcourt pour la première fois cette préfecture, le visiteur étranger est frappé à la fois par l'importance des rizières et son incroyable réseau d'infrastructures routières et ferroviaires que possède la région. Le riz de Niigata et les produits qui en sont dérivés, en premier lieu le saké, sont considérés à juste titre parmi les meilleurs de la production agricole japonaise. Les agriculteurs locaux ont acquis une solide réputation grâce à la qualité de leurs produits, mais aussi à l'influence qu'ils ont pu avoir dans la politique japonaise. Leur poids électoral à une époque où les voix des paysans valaient de l'or explique pourquoi la préfecture a été choyée et a bénéficié d'investissements impressionnants alors qu'elle n'en méritait pas plus que les autres régions de l'Archipel. Autoroutes ou encore train à grande vitesse ont peu à peu envahi le paysage sous l'impulsion de TANAKA Kakuei qui reste la personnalité politique la plus célèbre de la préfecture, et certainement du pays. Ancien Premier ministre entre 1972 et 1974, membre du Parti libéral-démocrate (PLD) au pouvoir depuis 1955 (à l'exception de deux périodes 1993-1995 et 2009-2012), il était l'archétype du politicien japonais de l'après-guerre qui a construit son influence, certes grâce à son talent mais aussi et surtout grâce à un clientélisme devenu légendaire. Ce n'est sans doute pas un hasard si l'écrivain et ancien gouverneur de Tôkyô, ISHIHARA Shintarô lui a consacré une biographie dont le titre *Tensai* [Le Génie] résume assez bien le personnage. Il a régné sur le Japon à une époque où la vie politique japonaise était encore fortement dépendante des zones rurales.

En effet, à cette époque, une interdépendance s'était nouée entre les paysans et le personnel politique. Les premiers faisant pression, du printemps à l'été, sur les seconds pour obtenir une augmentation du prix du riz que le gouvernement achetait dans le courant de l'année. A Niigata où l'agriculture a toujours occupé une place centrale, les organisations rurales bénéficiaient d'une grande force car elles étaient en mesure de mobiliser des fonds importants pour soutenir les politiciens les plus ouverts à leurs revendications et surtout d'inciter les électeurs locaux à apporter leurs voix aux candidats qui faisaient preuve de compréhension à leur égard. C'est ce qui explique pourquoi TANAKA Kakuei a bénéficié pendant de nombreuses années d'une solide base électorale dans la préfecture. Il faut dire que le système ac-

cordait un poids particulier aux ruraux, ce qui explique pourquoi leurs demandes de subventions (conditions climatiques défavorables, infertilités des sols, etc.) étaient souvent satisfaites. Le donnant-donnant était une pratique qui servait les intérêts des deux parties. TANAKA Kakuei comme sa formation, le PLD, en ont profité pour conserver le pouvoir pendant des années.

Ce qui a permis à l'ancien chef du gouvernement de conserver une telle aura, c'est aussi son engagement à favoriser le désenclavement des régions japonaises. A la veille du premier choc pétrolier (1973), il publie *Le Pari japonais : construire un nouveau Japon (Nippon rettô kaizô-ron*, éd. Presses de la Cité), ouvrage dans lequel il propose de revoir l'aménagement du pays à un moment où celui-ci connaît de nombreuses difficultés (pollution, concentration urbaine, etc.). Son objectif est d'enrayer notamment l'exode rural qui a pour conséquence d'affaiblir les régions en dehors des grands centres urbains. Pour y parvenir, il parie sur le développement d'infrastructures modernes de transport qui permettront un "redéploiement" industriel. *"Il est possible de transformer le Japon en un pays plus riche, moins pollué et plus agréable à vivre qu'il ne l'est actuellement. Pour cela, il est nécessaire de détourner le cours de notre histoire moderne qui a concentré l'industrie, la population et la culture dans les principales zones urbaines, en déplaçant les pôles de développement vers des contrées plus écartées",* écrit-il.

En d'autres termes, il voudrait désengorger "le Japon de l'endroit" *(Omote Nihon)*, c'est-à-dire la côte Pacifique, en faveur du "Japon de l'envers" *(Ura Nihon),* la côte de la mer du Japon. A ses yeux, Niigata, sa terre natale, constituait le lieu idéal pour matérialiser ses idées. Il va donc y encourager les investissements d'infrastructures. Il parlait volontiers de *"l'aube d'un nouvel âge, celui des trains-fusées",* lesquels *"pourraient filer à 500 kilomètres à l'heure, soit presque deux fois plus vite que ceux d'aujourd'hui".* Si son projet n'était pas complètement dépourvu de fondements, il possède toutefois de nombreuses limites. D'une part, Niigata est déjà faiblement peuplée et les coûts pour construire, ne serait-ce que la ligne à grande vitesse de 270 kilomètres, exploseraient en raison du relief qui rendrait les travaux extrêmement compliqués. Mais la population locale ne lui en veut pas, comme elle ne tient pas non plus compte de sa mise en cause dans le scandale Lockheed qui l'oblige à démissionner de son poste de Premier ministre et lui vaudra, dix ans plus tard, d'être condamné à 4 ans de prison.

De nos jours, il reste pour la plupart des habitants de Niigata l'homme politique dont ils sont le plus fiers. Et pour cause, au fil des années et des réformes du système électoral, ils ont perdu leur influence sur la vie politique. Le marché du riz, dont ils étaient les gardiens les plus farouches, s'est ouvert aux productions étrangères tandis que leurs suffrages pèsent désormais le même poids que ceux des citadins. Et comme ils sont moins nombreux que ces derniers, ils ne sont plus en mesure de défendre avec autant de vigueur leurs intérêts. Le PLD n'a plus besoin d'eux pour conserver le pouvoir depuis que les électeurs urbains déçus par l'opposition votent aussi pour le parti de l'ordre établi. TANAKA Kakuei conserve une bonne image de marque alors que son "pari" a échoué. Le pays est certes plus riche et moins pollué que dans les années 1960 et 1970, mais les déséquilibres entre les zones urbaines et rurales n'ont pas été résorbés et se sont même renforcés sous l'effet d'une démographie chancelante.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Les rizières occupent une place importante dans le paysage local.

Comme le rapportait le quotidien local *Niigata Nippô* (voir pp.8-10) au mois de janvier dans une série d'articles joliment intitulée "300 kilomètres de contraste" *(Sanbyaku kilo no kontorasuto)* sur la fracture qui existe toujours entre la capitale et la région, la préfecture de Niigata subit plus qu'ailleurs les conséquences du déclin démographique. Avec 14,7 % de maisons vides, c'est-à-dire abandonnées après le décès de leurs derniers habitants, elle dépasse d'environ un point la moyenne nationale (13,6 %) et de 4 points la si-



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Les visiteurs sont toujours accueillis avec le sourire comme ici dans le quartier de Honchôdôri, à Niigata.

tuation de la capitale. Le plus grave étant qu'à Niigata, la tendance est à l'accélération depuis 5 ans quand elle se stabilise au niveau national et qu'elle baisse à Tôkyô. Ce triste constat met en lumière l'échec de la politique gouvernementale en faveur d'une relance des régions et c'est évidemment bien dommage.

Pourtant, la préfecture de Niigata possède de nombreux atouts. Sa position géographique la place au cœur de l'Asie orientale, ce qui pourrait lui permettre de devenir un centre d'activité important en cas de renforcement des liens économiques dans la région. A la fin des années 1980 et début des années 1990, à l'époque où l'intégration européenne faisait rêver le monde, y compris l'Asie, une vaste initiative économique entre l'Extrême-Orient russe, le nord-est de la Chine, les deux Corée et le Japon dans sa partie donnant sur la mer du Japon avait vu le jour et suscité un grand élan d'enthousiasme dans la région de Niigata. Plusieurs projets d'investissements avaient été évoqués, des liaisons aériennes avaient été établies entre les différentes régions concernées sans oublier la publication de dizaines d'ouvrages évoquant les retombées potentielles pour la préfecture. C'est l'époque où des revendeurs de voitures d'occasion se sont installés en nombre dans le but d'exporter ces véhicules de seconde main vers la Russie toute proche où le *made in Japan* faisait rêver. Les difficultés politiques au niveau étatique ont compromis cette idée de zone économique autour de la mer du Japon, mais on peut imaginer, dans les années à venir, de possibles développements.

En attendant, Niigata peut encore s'appuyer sur sa richesse agricole qui reste solide en dépit du vieillissement de sa population rurale. Cela reste son point fort puisque le gouvernement japonais y a organisé, en mai 2019, la réunion des ministres de l'Agriculture du G20. Le saké, autre produit phare de la région, fait actuellement l'objet d'une vaste campagne de soutien de la part des autorités japonaises qui souhaitent le promouvoir davantage en dehors des frontières du pays. Grâce à son savoir-faire et à la qualité de sa production, Niigata peut espérer profiter des retombées de l'engouement international pour "la boisson des Dieux". Il semble que certains ont pris conscience de l'importance de préserver les traditions en la matière comme le souligne la création, au printemps dernier, d'un groupe de recherche sur le saké à l'initiative du professeur Sawamura Akira de l'université de Niigata. Après tout, rien de plus normal puisque la préfecture abrite près de 90 brasseries de saké, le nombre le plus élevé du pays.

Autre richesse sur laquelle la préfecture peut compter, c'est son potentiel touristique et sa population on ne peut plus chaleureuse. Elle dispose en effet de tous les éléments pour être une destination idéale pour les visiteurs étrangers. La ville de Niigata avec son quartier de Furumachi peut rivaliser avec Kyôto en matière de geisha. Celles qu'on appelle ici *geigi* sont encore une trentaine à animer le quartier dans les *ryôtei* (établissements traditionnels) où elles dansent, chantent et jouent pour le plus grand plaisir des clients. L'avantage par rapport à l'ancienne capitale impériale est qu'elles sont plus "accessibles". Shibata, située à quelques kilomètres de Niigata, est aussi pleine de caractère. Elle vaut bien des villes du "Japon de l'endroit". Le sanctuaire Yahiko, au sud de Niigata, est un magnifique exemple de l'architecture japonaise. Il abrite également le Shida-no-Otachi, le sabre le plus long du pays et son *torii* de 30 m de haut ne manque pas d'impressionner. L'île de Sado (voir pp. 22-24), les feux d'artifice de Nagoaka (voir pp. 18-21) et ses montagnes enneigées sont autant de points forts sur lesquels la préfecture doit pouvoir s'appuyer pour ne pas être considérée comme la face trop cachée du Japon. D'autant qu'elle ne se trouve qu'à deux petites heures en train de Tôkyô.

Odaira Namihei

TOURISME **Tsubame-Sanjô veut y croire**

Même si elle ne dispose pas des atouts des grandes cités de l'Archipel, la petite ville ne manque pas d'idées pour attirer les visiteurs.

Si Tôkyô et les plus grandes cités du Japon ne semblent pas, à priori, souffrir du dépeuplement massif qui touche actuellement le pays, il n'en va pas de même dans les régions rurales. Les faits sont là et le constat est implacable : d'innombrables villages et petites villes de province sont en train de mourir à petits feux sur l'ensemble du territoire national. La ville de Sanjô (jouxtée à la ville de Tsubame), située à une soixantaine de kilomètres de la tentaculaire ville de Niigata, fait partie de ces endroits autrefois prospères mais devenus en moins de vingt ans des *"shutter gai"*. L'image derrière cette formule est puissante : "ville rideau de fer". Autrement dit, l'expression, qui fait écho aux *shoten gai* (quartier commerçant), poumons des cités du pays, désigne ces centres-villes où l'on trouve désormais davantage de magasins aux rideaux fermés que levés. Une simple balade dans le centre-ville de Sanjô – autrefois très animé – a de quoi rendre dépressif le plus joyeux des touristes. Sanjô a tous les symptômes de la ville fantôme, alors que la mairie a récemment recensé près de 100 000 habitants. Quand on s'éloigne un peu du centre, l'impression de désert s'intensifie encore davantage. Les maisons abandonnées, après le décès de leurs propriétaires, se comptent par dizaines. Où sont les gens ? Où est passée la jeunesse de Sanjô ? *"Ils sont tous dans le Kansai (région d'Ôsaka) ou dans le Kantô (région de Tôkyô)",* précise un vieil homme étonné de voir un étranger se balader dans le coin…

Sanjô serait-elle une ville sans charme ? Ne tournons pas autour du pot : ouvrez tous vos guides touristiques sur le Japon, qu'ils soient en français, en anglais ou dans n'importe quelle langue, vous ne trouverez rien concernant les deux villes mitoyennes de Tsubame-Sanjô. Lorsque les guides mentionnent la région, c'est évidemment pour évoquer Niigata (son riz et son saké), Nagaoka (voir pp. 18-21) ou encore la magnifique île de Sado (voir pp. 22-24). Mais concernant Tsubame-Sanjô, qui possède pourtant sa gare de train à grande vitesse, pas un mot ! Et pour cause, touristiquement parlant, ces deux cités n'ont clairement rien de spectaculaire à proposer. Ici, la plaine est monotone, pas de sources chaudes naturelles, pas de temple ou de sanctuaire qui mobilisent les pèlerins et encore moins de grandes fêtes d'été motivant les foules à se rassembler depuis les provinces avoisinantes. De tout temps, Tsubame-Sanjô a été une cité industrielle et une ville dortoir pour les milliers d'ouvriers qui travaillaient dans les usines de métallurgie. Malgré ce triste constat, Tsubame-Sanjô peut s'enorgueillir de quelque chose, son savoir-faire dans le domaine métallurgique. Et ce, depuis les débuts de l'ère d'Edo (1603-1868) ! Déjà à l'époque, les techniques inégalées des artisans de la région attiraient les amateurs de beaux objets en métal. Les voyageurs rapportaient volontiers de leur séjour de splendides *kiseru* (longues pipes métalliques), rasoirs ou encore des tampons-encreurs, en guise de souvenirs. Sur une toute autre échelle, les premières usines réalisaient les clous, les tenailles, les couteaux, les scies, les marteaux et autres rabots les plus fiables du pays. Dès le XVIII[e] siècle, la réputation de Tsubame-Sanjô est faite et c'est d'ailleurs à cette époque que naissent certains ateliers encore en activité de nos jours. Quelques siècles plus tard, lorsque les besoins nationaux en fer et en acier sont devenus exponentiels, l'artisanat s'est progressivement transformé en une industrie florissante. Le Japon avait besoin de matrices et de moules fiables pour fabriquer les pièces nécessaires à la production de chars, d'avions, d'armes et de millions d'autres objets heureusement bien plus inoffensifs. C'est bien souvent aux usines de Tsubame-Sanjô que l'on faisait appel. Elle a ainsi prospéré et contribué à l'essor d'un pays, avant mais aussi après sa défaite de la Seconde Guerre mondiale.

Corollaire immédiat : alors que pendant l'ère d'Edo, les villes de la région possédaient moult temples, sanctuaires et jardins raffinés, la machine économique a rasé tous ces lieux culturels pour laisser place à de nouvelles usines, toujours plus



Comme d'autres cités de province, Tsubame-Sanjô souffre terriblement du déficit démographique.

Florent Gorges

Florent Gorges

A Tsubame-Sanjô, on ne compte pas le nombre d'usines et d'ateliers consacrés à la métallurgie. Nombre d'entre eux ont mis la clé sous la porte.



Suwada (Sanjô/Niigata)

Depuis 2011, l'entreprise Suwada a ouvert une "open-factory" qui permet d'observer les artisans au travail.

grandes et performantes. Sur le plan économique, Tsubame-Sanjô a vécu son apogée vers la fin des années 1960. Des centaines d'usines et d'ateliers d'artisans œuvraient à la confection d'ustensiles et de machines d'une précision et d'une complexité stupéfiantes. Rapidement, ce savoir-faire a même su s'exporter hors des frontières du pays.

Avez-vous déjà entendu parler des marques japonaises Tôjirô, Gyokusendô, Suwada, Aida Gôdô, ou encore Kondô ? Sûrement pas. Sauf si vous êtes éventuellement menuisier, cuisinier, coiffeur, jardinier ou encore gérant d'un institut de beauté ! Car toutes ces marques prestigieuses font la joie des artisans, grands chefs et autres artistes internationaux, désireux de s'équiper avec du matériel solide, fiable et esthétiquement beaux. Et c'est aujourd'hui encore le cas ! Si l'industrie de la métallurgie lourde n'est évidemment plus aussi resplendissante qu'à l'époque des ambitions impériales, la petite métallurgie japonaise de Tsubame-Sanjô prospère toujours grâce au bouche à

oreille national et international.

Vous l'avez compris, tout n'est pas encore perdu pour Tsubame-Sanjô. Et c'est en découvrant que les derniers artisans de la ville faisaient l'objet d'un culte auprès d'innombrables restaurants, menuisiers, jardiniers et autres salons de coiffure autour du monde que les collectivités locales ont décidé de jouer leur va-tout. *"Ici, on n'a ni pétrole, ni sanctuaire, mais on a des artisans !"* pourrait-on placarder sans gêne sur le fronton de la gare. Ainsi, depuis quelques années, avec l'aide des instances locales, les usines ont pratiquement toutes ouvert leurs portes pour mettre en avant leur savoir-faire aux curieux de passage. Il est désormais possible de visiter des mini-musées d'artisans, d'acheter directement des articles en sortie d'usine ou même de s'adonner à de multiples activités ludiques en lien avec la métallurgie. Les écoles de la région s'y bousculent ! D'ailleurs, si l'envie vous prend de découvrir comment on fabrique des cuillères, sachez que certaines visites et expériences sont proposées en anglais. Par exemple, en 2011, l'usine Suwada a entièrement rénové ses locaux pour ouvrir une magnifique "open-factory", où l'on peut admirer les artisans travailler le fer, derrière de grandes baies vitrées. C'est très impressionnant, étonnamment passionnant et surtout gratuit ! Bien entendu, un passage par l'espace boutique permet de repartir avec l'un des nombreux objets régulièrement primés aux concours nationaux de "good design". Le best-seller de la société, c'est d'ailleurs le coupe-ongle. Suwada en vendrait des dizaines de milliers d'exemplaires dans le monde tous les ans ! Lorsque j'ai entendu ces chiffres, j'ai logiquement été surpris. Tant de gens seraient donc prêts à payer une cinquantaine d'euros pour un simple coupe-ongle ? Renseignement pris, toutes les usines du coin travaillent surtout avec l'industrie du luxe. Concernant nos fameux coupe-ongles, ce sont évidemment les plus grandes franchises des instituts de beauté ou les salons de manucure haut de gamme qui se les arrachent. *"Essayez-le, vous verrez la différence !"*, m'a-t-on suggéré. J'ai essayé et effectivement, j'ai constaté une franche différence avec mon coupe-ongle (déjà rouillé) trouvé dans une boutique bon marché.

La gare shinkansen de Tsubame-Sanjô est également devenue une vitrine des atouts locaux. Sur près de 800 m² et immanquable à côté des portiques pour rejoindre les quais, le Tsubame-Sanjô Wing fait la promotion de tous les artisans de la région. Dans de magnifiques vitrines, agrémentées de supports vidéos, des centaines d'objets du quotidien (baguettes, bols, couverts, rasoirs, etc.) côtoient des outils plus complexes comme des pièces détachées en acier pour des machines industrielles nécessitant le meilleur en matière de précision (moteurs, turbines, etc.). Pour permettre aux visiteurs de se rendre compte du degré d'excellence de ses habitants, cette ambassade du commerce n'hésite pas à mettre en avant certains produits, comme par exemple ces luxueux couverts *"utilisés dans plusieurs restaurants de Joël Robuchon"*. En outre, un panneau placé récemment à l'entrée annonce fièrement que les couverts utilisés dans le feuilleton culinaire le plus populaire du moment, *Guran Mezon Tôkyô* [Grande maison Tôkyô], sur TBS, avec Kimura TAKUYA, proviennent de la ville de Tsubame. Si des fans de la star passent par là, nul doute qu'ils craqueront pour un jeu complet de fourchettes et de couteaux. Enfin, juste pour le plaisir, voici une autre initiative amusante locale : à l'instar des cartes à jouer et à collectionner Pokémon, sachez qu'il existe désormais le jeu *Guardians of the Artisans*. Mais en lieu et place des célèbres petits monstres de Nintendo, les personnages figurant sur ces cartes locales sont tous des artisans travaillant dans les usines de la région ! Ces quelques initiatives pour attirer et séduire les touristes ne sont qu'une poussière parmi tous les autres projets initiés par Tsubame-Sanjô. Sont-elles réellement efficaces ? Nous n'avons pas été en mesure de récupérer des chiffres officiels de la fréquentation touristique, mais si l'on en croit les quelques usines et les commerciaux de Wing contactés *"les touristes reviennent petit à petit"*. En tout cas, la population de Tsubame-Sanjô œuvre pour cela et croit en son potentiel de séduction. Elle y croit même dur comme fer…

FLORENT GORGES



Les touristes peuvent repartir de Sanjô avec des cartes à collectionner à la gloire des artisans locaux.

Florent Gorges



La gare shinkansen de Tsubame-Sanjô propose aux voyageurs de découvrir la production locale.

Florent Gorges


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Quelle que soit la saison, les feux d'artifice de Nagaoka sont toujours très impressionnants.

TRADITION **Nagaoka sait mettre le feu**

Le festival de feux d'artifice de la ville est aujourd'hui l'un des plus populaires de l'Archipel.

Le Japon possède une longue et riche histoire de fêtes traditionnelles ou *matsuri* (voir *Zoom Japon* n° 52, juillet 2015). Elles se déroulent un peu partout, de Hokkaidô à Okinawa, pour célébrer des événements locaux, entretenir des coutumes saisonnières, comme, par exemple, honorer l'esprit des ancêtres en été ou encore manifester le respect à l'égard des *kami* (divinités) locaux. Vous avez peut-être déjà vu des gens portant de lourds *mikoshi* (autel shintoïste portatif) dans les rues, revêtus de vestes traditionnelles *happi* colorées, un *hachimaki* (bandeau) noué autour de la tête.

Malheureusement, de nombreuses fêtes de ce genre courent aujourd'hui le risque de disparaître en raison du phénomène de dépeuplement et d'un manque de fonds. Les régions rurales sont particulièrement touchées par ces difficultés, mais même certains grands rassemblements connaissent des problèmes. Il y a deux ans, par exemple, la fréquentation du célèbre festival de danse Awa Odori de Tokushima a atteint son plus bas niveau historique.

Cependant, tout le monde ne pleure pas. C'est notamment le cas de la ville de Nagaoka qui enregistre un certain essor. Située à deux arrêts de Niigata sur la ligne à grande vitesse Jôetsu qui relie la préfecture de Niigata à la capitale, Nagaoka est célèbre dans l'Archipel pour son festival de feux d'artifice *(hanabi)* qui se déroule les trois premiers jours d'août et génère des revenus dépassant plusieurs milliards de yens. Les festivals de feux d'artifice sont l'un des temps forts pendant la saison estivale. Rien qu'au mois d'août, on recense plus de 200 événements de ce type dans tout le pays. Celui de Nagaoka est assurément l'un des plus populaires (https://nagaokamatsuri.com/en/).

D'ailleurs, les organisateurs de cet événement cherchent à étendre sa notoriété au niveau mondial. Leurs feux d'artifice sont déjà présentés dans le cadre du festival annuel d'Honolulu à Hawaï. Leur objectif est de faire de Nagaoka la ville de référence pour les feux d'artifice au Japon. Pour y parvenir, ils ont progressivement élargi la portée et l'ampleur de leurs activités, en ajoutant une édition hivernale baptisée Winter Fantasy qui dure une journée et en créant le Nagaoka Come Hyappio Fest au moment de l'automne. Ce dernier événement est un festival qui combine musique et gastronomie (Come – généralement orthographié *"kome"* – signifie "riz", le produit le plus célèbre de la préfecture



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Malgré les températures très basses en hiver, les spectateurs viennent nombreux assister à l'embrasement du ciel à la tombée de la nuit.

de Niigata). Il se tient à la mi-octobre et propose des concerts, de nombreux stands de nourriture et bien sûr un spectacle pyrotechnique.

Selon HIGUCHI Katsuhiro, ces différents événements ont contribué à rehausser la réputation de toute la préfecture. Né à Nagaoka et propriétaire d'une entreprise alimentaire locale, il est impliqué depuis de nombreuses années dans la gestion du festival et dans la renaissance de la ville. Il est actuellement directeur général de la Nagaoka Fireworks Foundation. *"Il y a 35 ans, lorsque je vivais à Tôkyô, la préfecture était presque inexistante aux yeux des autres. Quand je disais que j'étais originaire de Niigata, la plupart des gens disaient : "Ah, c'est le lieu de naissance de [l'ancien Premier ministre] TANAKA Kakuei !"* (voir *Zoom Japon* n° 69, avril 2017) *Certains mentionnaient le riz, mais personne n'avait entendu parler de Nagaoka. J'avais presque fini par développer un complexe d'infériorité parce que je venais d'un endroit que personne ne connaissait. Mais maintenant, de plus en plus de gens connaissent notre festival. Ils disent des choses comme "Ah, c'est là qu'ils font ces incroyables feux d'artifice, non ? Je veux y aller un jour." Cela me rend fier du travail acharné que nous avons accompli au cours des dernières années"*, raconte-t-il. A l'origine, le festival de Nagaoka était une affaire très locale, *"pour le peuple et par le peuple"*, plaisante M. HIGUCHI. Le tout premier feu d'artifice a eu lieu en 1879 près du sanctuaire Hachiman et est devenu un événement régulier à partir de 1906. Cependant, sa version actuelle a été organisée pour la première fois le 1er août 1946, exactement un an après la destruction de Nagaoka lors d'un raid aérien américain, afin de se souvenir du passé de la ville et célébrer sa renaissance après la guerre.

"A l'époque, il avait été baptisé Festival de la reconstruction d'après-guerre. Cela avait suscité beaucoup de controverses parce que certaines personnes étaient opposées à toute forme de célébrations, considérant que le processus de reconstruction était encore loin d'être terminé. Les organisateurs du festival voyaient les choses différemment. Après avoir vécu une tragédie aussi terrible, les habitants de Nagaoka devaient être encouragés et ils pensaient qu'un tel événement leur donnerait la force et le courage dont ils avaient besoin pour reconstruire leur ville. En effet, même aujourd'hui, la devise du festival est Souvenir-Renaissance-Paix", ajoute le patron de la Nagaoka Fireworks Foundation.

Aujourd'hui encore, la controverse semble faire partie de ce festival en pleine croissance. *"Au cours des dernières années, la popularité des feux d'artifice a pris beaucoup d'ampleur, attirant de plus en plus de spectateurs. Nous étions arrivés à un point où cela devenait de plus en plus difficile à gérer, et nous avons dû faire face à ce problème urgent. Finalement, nous avons décidé de créer la fondation. Mais tout le monde n'était pas d'accord. Nagaoka n'a jamais été une ville touristique au départ et les organisateurs de l'événement n'ont jamais pensé à faire du festival une attraction touristique. Mais comme je l'ai dit, nous avons dû faire quelque chose pour faire face à la popularité croissante du festival. En fait, Nagaoka a été la toute première ville au Japon à créer une telle organisation"*, explique-t-il.

La principale motivation pour la créer était d'éviter le sort de nombreux *matsuri* au Japon. *"A Nagaoka, nous avons réalisé que les temps avaient changé. La*


Nagaoka Fireworks Foundation

A la différence de l'édition estivale, le Winter Fantasy ne dure qu'une journée et le spectacle n'est composé que de feux d'artifice.

seule façon de survivre était de changer avec le temps et d'en faire une attraction touristique qui plaise aux visiteurs venant d'ailleurs. Bien sûr, cela ne signifie pas que nous avons abandonné nos valeurs traditionnelles et les idéaux défendus par le festival", poursuit HIGUCHI Katsuhiro.

La récente renommée du festival de Nagaoka liée à son spectacle Phénix trouve son origine dans une autre page noire de l'histoire de la ville. Le 23 octobre 2004, la région a été frappée par un tremblement de terre de magnitude 6,8 qui a tué 68 personnes, blessé 4805 autres et provoqué le tout premier déraillement d'un train à grande vitesse. Au cours des cinq jours suivants, la zone autour de Nagaoka a été secouée par une quinzaine de violentes répliques.

"A l'instar de nos pères qui avaient développé le festival des feux d'artifice après la guerre, nous avons décidé de créer un nouvel événement pour prier pour la reconstruction de la région", raconte M. HIGUCHI. *"Nous avons réussi à rassembler 10 millions de yens pour un nouveau spectacle de feux d'artifice que nous avons appelé Phénix. Nous avons expérimenté différentes tailles et formes, et avons finalement opté pour le format actuel : neuf spots de lancement pour une longueur totale de deux kilomètres. Pendant les cinq minutes de cet événement, un phénix bleu apparaît, et on dit qu'il porte chance à ceux qui parviennent à le repérer."*

Le spectacle est toujours accompagné par *Jupiter*, le hit de HIRAHARA Ayaka. *"Comme vous pouvez l'imaginer, tout le monde se sentait déprimé après le tremblement de terre. A cette époque, cette chanson était diffusée en boucle à la radio. Les paroles de la chanson incluent la phrase "Tu n'es pas seul", et apparemment tout le monde l'a appréciée parce qu'elle donnait de l'espoir aux victimes de la catastrophe. Nous pensions que la chanson serait parfaite pour accompagner le spectacle. HIRAHARA a eu la gentillesse de nous laisser l'utiliser"*, confie HIGUCHI Katsuhiro.

Les "starmines de musique" sont parmi les dernières innovations à l'art en constante évolution de la pyrotechnie. Des ordinateurs sont utilisés pour synchroniser les feux d'artifice et la musique afin de créer une expérience totale dans laquelle les éléments visuels et sonores se chevauchent et se renforcent mutuellement.

Si vous êtes intéressé par les *matsuri*, nous vous recommandons de faire un détour par Nagaoka. Alors que l'édition Winter Fantasy se déroule sous des températures glaciales et ne comporte que des feux d'artifice, celle qui se déroule les premiers trois jours d'août est plus complète. Au même moment, un événement *tôrô-nagashi* (lanternes de papier flottantes) est organisé au cours duquel une multitude de petits bateaux, portant des lanternes en offrande aux âmes des morts, flottent le long de la rivière, créant un spectacle vraiment magique.

JEAN DEROME

JOYFUL TRAINS

Afin de transformer les déplacements ferroviaires en des expériences uniques, la compagnie JR East a développé les JOYFUL TRAINS qui font le bonheur des passagers et des régions traversées.
A bord d'un JOYFUL TRAIN vous aurez l'occasion de voyager tout en vous procurant une intense sensation de plaisir.
En famille ou entre amis, partez à la découverte du Japon avec les JOYFUL TRAINS.

KAIRI

KAIRI Niigata-Sakata

Avec le train KAIRI partez à la découverte de la gastronomie locale tout en traversant de magnifiques paysages.
Ce train a été conçu pour mettre en avant les charmes de la région de Niigata et de Shonai. Bien installé, en contemplant de splendides vues sur la mer du Japon, vous aurez le choix entre un menu traditionnel japonais à base de produits de Niigata et un menu italien avec des produits de Shonai. Ces deux menus premium sont à réserver dans une agence de voyage au Japon. Pour un budget plus modeste vous pourrez goûter le panier repas (KAIRI-Tokusei-BENTO) à réserver dans les agences Travel Service Center (View Plaza).

Le PASS JR EAST donne accès aux JOYFUL TRAINS à l'intérieur de la zone du pass. Joyful Trains



(A) KAIRI


(B) GENBI SHINKANSEN
©mika ninagawa, Courtesy of Tomio Koyama Gallery



(C) Koshino Shu*Kura



(D) Iroha



(E) HIGH RAIL 1375

JR EAST PASS (Nagano, Niigata area)

5 jours de voyages en train illimités et à bord du Shinkansen dans la zone de validité !

Zone de trajets illimités

Sakata, Amarume, Niigata, Echigo-Kanamaru, Toyomi, Tôkamachi, Hokuetsu Express, Saigata, Naoetsu, Jôetsumyôkô, Echigo TOKImeki Railway, Arai, Minami-Otari, Toyono, Jôetsu Shinkansen, Ôshirakawa, GALA Yuzawa, Echigo-Yuzawa, Tôbu-nikkô, Kinugawa-onsen, Nasushiobara, Kuroiso, Ôtsuki, Hitachi-Daigo, Nikkô, Hokuriku Shinkansen, Nagano, Ômae, Komoro, Tobu Railway, Utsunomiya, Takasaki, Mito, Matsumoto, Sakudaira, Karuizawa, Shiojiri, Tatsuno, Kobuchizawa, Ômiya, Ueno, Tôkyô, Narita Airport, Kôfu, Ôtsuki, Yokohama, Tokyo Monorail, Haneda Airport, Atami, Itô, Izu Kyuko Line, Izukyû-Shimoda, Tokyo

Tôhoku Shinkansen
Yamagata Shinkansen
Jôetsu Shinkansen
Hokuriku Shinkansen
Ligne JR EAST
Ligne non-JR EAST

Si vous souhaitez surtout visiter l'est du Japon, nous vous conseillons de passer par les zones de Nagano et Niigata, relativement proches de Tokyo.

Modalités d'achat et conditions d'utilisation

Offre valable uniquement pour les ressortissants étrangers munis d'un passeport non-japonais et bénéficiant d'un permis de séjour temporaire d'une validité de 90 jours maximum.

Procédure d'achat

1. Pour tout achat au Japon : se référer aux points de vente japonais
2. Pour tout achat en dehors du Japon : se procurer un e-billet dans une agence étrangère ou sur le site internet JR East, puis échanger le billet contre un pass dans un établissement habilité sur place.

Notes Lors de l'achat ou de l'échange, votre passeport sera nécessaire, assurez-vous de l'avoir avec vous. Avant toute acquisition, bien vérifier les zones de validité du pass. Une fois acheté, le pass ne peut être échangé contre un autre forfait.

Durée de validité	5 jours de votre choix sur une période de 14 jours à partir de l'émission du pass (jours flexibles)			
Prix de vente*	Ventes hors du Japon	Adulte (+12 ans) 151 €	Enfant (6-11 ans) 76 €	*Prix à titre indicatif en date du 24 février 2020 selon l'agence de voyage et le cours du change.

Zones prises en charge

Ce pass offre des trajets illimités avec places assises à bord des voitures standards des trains express (Shinkansen inclus) et des trains régionaux des lignes de train JR East, mais aussi de toutes les lignes d'Izu Kyuko et de Hokuetsu Express, de la Echigo TOKImeki Railway (entre Naoetsu et Arai), du Monorail de Tokyo, et à bord des autocars JR Bus Kanto (sauf pour les trajets empruntant l'autoroute et quelques autres itinéraires) dans la zone de trajets illimités.
Le pass comprend aussi des trajets illimités avec places assises dans les voitures standards des trains express comme le Tobu Direct Limited Express (dit "le Nikko"), le "Kinugawa" et les trains SPACIA Kinugawa.


JR EAST PASS
https://www.jreast.co.jp/multi/pass/eastpass_n.html



DÉCOUVERTE Les trésors de l'île de Sado

A deux heures et demie de Niigata, l'île, qui fut longtemps une terre d'exil, possède de nombreuses sources d'intérêt.



DR

Copie du Kiyomizu-dera de Kyôto, le Seisui-ji est une des curiosités de l'île de Sado.

Par une journée ensoleillée et exceptionnellement chaude pour un mois de décembre, j'ai emprunté de bon matin un ferry au départ de Niigata pour un voyage de 2,5 heures à destination de l'île de Sado. La sixième plus grande île du Japon peut sembler minuscule par rapport aux cinq autres îles, mais elle possède tout de même une circonférence de 260 kilomètres et est une fois et demie plus grande que les 23 arrondissements de Tôkyô. Autrement dit, elle est suffisamment grande pour exiger au moins trois jours pour l'explorer correctement et profiter de sa cuisine, sa culture traditionnelle et ses sites touristiques.

De nos jours, l'île de Sado attire un nombre raisonnable de touristes grâce à sa nature intacte (c'est le dernier habitat naturel du *toki* - ou ibis japonais à crête sauvage - un oiseau protégé internationalement) et à son patrimoine musical, notamment son festival organisé par le célèbre groupe de tambours japonais Kodô (voir pp. 26-29). Toutefois, le passé de l'île est caractérisé par plus d'ombre que de lumière. Plusieurs œuvres de fiction tragiques mettent en vedette l'île, notamment *L'Intendant Sansho (Sanshô dayû)*, chef-d'œuvre de MIZUGUCHI Kenji de 1954, dans lequel la famille d'un gouverneur en exil tombe dans un piège alors qu'elle est en route pour lui rendre visite. Sa mère est vendue à Sado pour se prostituer.

En parlant d'exil, lorsque l'île est passée sous le contrôle direct des autorités japonaises au VIIIe siècle, de nombreuses personnalités politiques, religieuses et culturelles, qui, pour différentes raisons, étaient en disgrâce, y ont été reléguées. La plupart du temps, elles y ont passé le reste de leur vie. Cette pratique s'est poursuivie jusqu'au XVIIIe siècle sous le règne des TOKUGAWA. Parmi les exilés les plus célèbres, on peut citer HOZUMI no Asomioyu, poète envoyé à Sado en 722 pour avoir critiqué la famille impériale ou le moine bouddhiste Nichiren (1271) qui s'en était pris au shogunat Kamakura et à des sectes bouddhistes rivales. Même un empereur, Juntoku, y a été exilé pour avoir joué un rôle dans la révolte de Jôkyû en 1221.

Zeami, le plus grand dramaturge du théâtre nô, n'a pas échappé non plus à ce destin. Après avoir connu la gloire et le succès sous la tutelle du shôgun ASHIKAGA Yoshimitsu, il est tombé en disgrâce sous ses successeurs jusqu'à ce qu'il soit banni en 1434. Toutefois l'influence de Zeami sur son nouvel environnement a été telle que cette forme d'expression théâtrale s'est solidement enracinée dans la vie sociale et culturelle de Sado. Bien que le nô soit sans doute la tradition théâtrale la plus sophistiquée du Japon, les habitants l'abordent avec une certaine décontraction, mangeant et buvant et applaudissant même lors de nombreuses représentations. Il fut un temps où l'on comptait près de 200 superbes scènes de nô dans toute l'île. Aujourd'hui, il en subsiste une trentaine, soit un tiers de l'ensemble existant dans l'Archipel. On les trouve en général dans des sanctuaires – et de nombreuses personnes, notamment des agriculteurs du cru, sont en mesure d'interpréter quelques scènes de nô.

J'ai vu beaucoup de sanctuaires et de temples lors de mon passage sur l'île de Sado, mais peu étaient aussi beaux que le Seisui-ji, un temple vieux de 1200 ans qui ne manquera pas de susciter la curiosité de ceux qui connaissent Kyôto. En effet, le Seisui-ji est une réplique plus petite mais fidèle du Kiyomizu-dera, construite par un moine qui, lors de sa visite sur l'île de Sado en 808, a réalisé qu'il devait être très difficile pour les insulaires de se rendre dans la capitale impériale et d'y découvrir ses trésors. Bien que dépourvu de la splendeur majestueuse du bâtiment dont il est inspiré, le Suisei-ji est beaucoup plus reposant car les hordes de touristes armés de leurs appareils photos ne sont nulle part en vue. Il est également assez délabré, ce qui paradoxalement, ajoute à son charme.

L'autre caractéristique historique importante de l'île est beaucoup plus récente. Il s'agit de la mine d'or et d'argent d'Aikawa. Bien que déjà mentionnée dans *Histoires qui sont maintenant du passé (Konjaku monogatari shû,* éd. Gallimard, 1968), une anthologie de récits de la fin du XII[e] siècle), la mine a été systématiquement exploitée à partir du début du XVII[e] siècle par le nouveau shogunat des TOKUGAWA. A son apogée, elle fournissait 400 kilogrammes d'or par an.

La nouvelle prospérité a attiré des ingénieurs, des mineurs, des techniciens et des charpentiers. Cependant, l'augmentation de la population n'a pas été suffisante pour assurer le fonctionnement rapide de la mine, ce qui a conduit le gouvernement à envoyer des dizaines de sans-abri de tout le pays à Sado et à les forcer à travailler comme esclaves. Ces personnes étaient connues sous le nom de *hoito* et, comme les *burakumin,* elles étaient victimes de discriminations et connaissaient des conditions de vie très difficiles.

Huit grosses veines d'or s'étendaient sur 3 kilomètres d'est en ouest, 600 m du nord au sud et à 800 mètres de profondeur. Au total, 78 tonnes d'or et 2 300 tonnes d'argent sont venues remplir les coffres du gouvernement pendant les 373 années de son exploitation entre 1601 et 1974.



DR

Les vestiges de la mine d'or et d'argent d'Aikawa illustrent les 373 années de son exploitation.



DR

Au-dessus de la mine, la montagne a perdu sa partie centrale.



Shukunegi fut l'un des endroits où se concentrait la richesse de l'île. Aujourd'hui, le village est déserté.

Après avoir été définitivement fermée en 1989, la mine a été préservée comme un bel exemple de patrimoine industriel et est devenue une attraction touristique. De nos jours, elle abrite des dizaines d'automates effrayants qui martèlent. Il y a deux mines principales – une de la période Edo (1603-1868) et une autre de la période Meiji (1868-1912) – pour un total de 400 kilomètres de tunnels (la même distance entre Sado et Tôkyô). De l'extérieur, on peut même se rendre sur l'un des sites les plus emblématiques de Sado : la montagne qui se trouve au-dessus de la mine a perdu sa partie centrale comme si un géant avait abattu sa hache de guerre en plein milieu.

Mis à part la mine d'or, la situation géographique de Sado, à la jonction des courants chauds du sud et du froid du nord, en a fait une escale vitale pour les *kitamaebune*, ces navires marchands qui naviguaient sur la mer du Japon et assuraient les échanges entre Osaka et Hokkaidô. Ces navires achetaient des produits locaux à des prix inférieurs avant de les vendre à des prix plus élevés dans des endroits éloignés. Les produits populaires de Sado étaient les produits en bambou et en paille, les kakis séchés, les filets de pêche, la pâte de miso, la sauce de soja et la boisson des dieux, le saké.

La ville d'Ogi est devenue à la fois un port important pour expédier l'or et l'argent, et l'endroit par lequel les produits culturels en provenance de tout le Japon faisaient leur entrée sur l'île. Par exemple, *Sado Okesa*, l'une des chansons populaires japonaises, trouve son inspiration dans une autre chanson qui a pour origine Kyûshû. Par ailleurs, le *Kojishimai* est un spectacle de musique et de danse shintoïste apparu initialement dans le Tôhoku, au nord-est de l'île de Honshû.

De nos jours, Ogi est une petite ville tranquille une bonne partie de l'année. Le sanctuaire Kisaki est l'un des rares vestiges de l'époque ancienne. Il a été construit pour prier pour des conditions de navigation favorables, et c'est ici que l'or et l'argent étaient stockés avant d'être embarqués sur les navires à destination de Honshû.

Le dernier objectif de mon séjour était Shukunegi, un village autrefois animé faisant face à une petite crique à quelques kilomètres à l'ouest d'Ogi. De nombreux agents maritimes vivaient ici, et Shukunegi disposait, disait-on alors, d'un tiers de la richesse totale de Sado. Aujourd'hui, c'est une sorte de ville fantôme (seules trois maisons sont ouvertes au public). Le spectacle est fascinant à voir, avec plus de 100 maisons sur un hectare de terrain. Les murs battus par les intempéries ont été construits à partir de planches de navires et toute la zone a été désignée zone de préservation nationale importante pour ses bâtiments et son architecture traditionnels. En attendant le ferry pour Niigata, je me suis arrêté dans un petit restaurant de *râmen* (voir *Zoom Japon* n° 26, décembre 2012) niché dans une ruelle. Nakamura-san, la propriétaire d'une soixantaine d'années, semblait assez satisfaite de sa vie. La boutique elle-même a été ouverte par sa grand-mère il y a environ 50 ans. *"J'ai déménagé à Tôkyô peu de temps après la fin de mes études secondaires, mais au bout de quelques années, j'ai dû retourner à Sado et j'y suis restée depuis"*, raconte-t-elle. Si elle est revenue sur sa terre natale, beaucoup d'autres ont définitivement quitté l'île. Selon elle, il y a 20 à 30 ans, 100 000 personnes vivaient encore sur l'île de Sado. Il en reste aujourd'hui moins de 53 000.

Une volée de mouettes a escorté le ferry hors du port de Ryôtsu. J'ai continué à regarder l'île sous le soleil mourant, me promettant que j'y reviendrai.

J. D.

Salon Mondial du tourisme

Paris
12 > 15 MARS 2020
PORTE DE VERSAILLES

A la découverte de votre prochaine destination

2 entrées GRATUITES*
à télécharger sur **invitationtourisme.com** avec le code ci-dessous, ou venez directement sur le salon avec ce document afin d'obtenir une invitation définitive sur place.
Code invitation :
FAPRESM

Conception : Fidback

Gagnez du temps en téléchargeant vos invitations avec le code **FAPRESM**

Ou présentez-vous aux bornes d'accueil du salon munis de ce coupon pour obtenir votre entrée.

* Ceci n'est pas un titre d'accès. Vos invitations sont à télécharger sur invitationtourisme.com ou à retirer aux bornes d'accueil du salon Mondial du tourisme 2020. COMEXPOSIUM, 70 avenue du Général de Gaulle - 92058 Paris La Défense cedex - France - S.A.S. au capital de 60 000 000 € - 316 780 519 RCS NANTERRE - N°TVA FR 74 316 780 519.











salons-du-tourisme.com







ART Au rythme des tambours de Kodô

Implantée sur l'île depuis le début des années 1970, la troupe y a forgé des liens solides et s'en inspire pour ses créations.

Depuis ses débuts à Berlin en 1981, la troupe de percussions Kodô (www.kodo.or.jp/en) a placé le tambour *taiko* sur la carte du monde musical. Implantée sur l'île de Sado (voir pp. 22-24), au large des côtes de Niigata, elle se consacre à la préservation de la musique traditionnelle japonaise tout en étant ouverte à tout type de collaboration artistique, du théâtre à la musique rock. *Zoom Japon* a pu rencontrer SUMIYOSHI Yûta, membre de Kodô, lorsque le groupe s'est produit à Tôkyô, en décembre dernier.

A 28 ans, il est connu pour être le "créateur de sons" de la troupe. En plus d'être l'un de ses principaux solistes, il a composé plusieurs morceaux et a été directeur musical de deux de leurs dernières œuvres majeures, *Meguru* et *NOVA*. Kodô est actuellement en tournée en Europe. Après plusieurs représentations en France, il se produit notamment en Grande-Bretagne, en Allemagne et en Italie.

J'ai entendu dire que vous aviez commencé le *taiko* quand vous étiez enfant. Les autres membres de votre famille étaient-ils également de la partie ?

SUMIYOSHI Yûta : Pas du tout. Je pense que d'avoir grandi dans un endroit où j'ai eu la chance de voir à plusieurs reprises des spectacles de *taiko*, comme le *shishimai* (danse du lion), lors de festivals traditionnels locaux, cela a joué un rôle déterminant dans mon intérêt pour cette forme d'expression musicale. Puis, vers l'âge de 8 ans, j'ai rejoint un groupe de *taiko*. C'est comme ça que j'ai commencé.

Qu'appréciez-vous dans le *taiko* ?

S. Y. : Tout d'abord, j'aime le fait qu'il possède une large gamme musicale, allant de sons à peine audibles à des sons d'une puissance incroyable, sans avoir à recourir à une quelconque amplification électrique. Il vous permet d'exprimer un large éventail de sentiments d'une manière très simple et directe. Pour dire les choses autrement, j'aime le physique de l'instrument : frapper le tambour et être à mon tour touché par son onde sonore me fait juste du bien.

Vous êtes entré au centre de formation de la troupe en 2010 après avoir terminé vos études secondaires. Comment devient-on membre de Kodô ?

S. Y. : Il n'y a pas de conditions préalables particulières. Tout le monde peut tenter sa chance à partir du moment où l'on est âgé de 18 à 24 ans. Lors de l'audition, plus que les compétences musicales, ils s'intéressent avant tout à votre force physique, votre endurance, votre *kiai* (esprit combatif) et vos compétences en communication. Ceux qui réussissent le test déménagent au village Kodô sur l'île de Sado. Ils vivent en communauté au centre de formation pendant deux ans afin d'y apprendre le *taiko*, la flûte de bambou, le chant et la danse, et d'autres arts traditionnels tels que le théâtre nô et kyôgen (forme comique de théâtre japonais) et la cérémonie du thé.

Ceux, qui réussissent l'audition à la fin de ces deux années d'études, sont sélectionnés comme membres stagiaires juniors et passent une année supplémentaire de formation sur le tas. Cependant, seuls ceux qui réussissent l'examen final deviennent des membres à part entière de Kodô.

J'imagine qu'il doit être très difficile d'aller jusqu'au bout de cette formation.

S. Y. : Chaque année est différente, et il arrive parfois qu'aucune des personnes admises à faire la formation ne devienne membre à part entière. Dans mon cas, 22 des 25 aspirants stagiaires ont réussi la première audition, mais seulement sept d'entre nous ont réussi au-delà de la première année. Sur ces sept, quatre sont devenus membres juniors. Trois autres ont abandonné en cours de route. Je suis donc le seul des 22 prétendants d'origine à avoir été jusqu'au bout et à devenir membre de Kodô.

Cela a-t-il été difficile de s'adapter à ce mode de vie alors que vous aviez 18 ans ?

S. Y. : Le mode de vie et le programme d'entraînement au centre de formation sont particulièrement stricts et sévères, à commencer par les horaires. Il faut se lever très tôt le matin et la charge de travail, notamment au niveau de l'entraînement physique, est exceptionnellement élevée. Disons que si vous n'êtes pas complètement concentré et prêt à faire tout ce qui est nécessaire pour devenir membre de la troupe, il y a de fortes chances que cela débouche sur un échec. Évidemment, tous les aspirants stagiaires aiment la musique et les percussions, mais faire partie d'un groupe comme Kodô, surtout au début, n'a rien d'une partie de plaisir. En tant que stagiaire, j'ai dû aller jusqu'au bout de mes limites et faire face à mes lacunes. Je ne compte pas le nombre de fois où je me suis retrouvé face à un obstacle. Je savais que je devais le franchir si je voulais réussir. Pour être franc, plus d'une fois j'ai pensé jeter l'éponge, mais je suis content de ne pas l'avoir fait.

Comment se déroule votre quotidien au village de Kodô ?

S. Y. : Contrairement aux apprentis, les membres de la troupe ne vivent pas en communauté mais dans des villages voisins et se rendent quoti-



Okamoto Takashi

Okamoto Takashi

Les membres de la troupe ont développé une très forte relation avec l'île de Sado et les communautés locales.

diennement au centre. Je me réveille généralement tôt. J'emmène ma fille à la maternelle et arrive au village vers 9h. Là, je répète des morceaux avec les autres membres, en particulier pour travailler sur de nouvelles compositions. Le déjeuner est à 12h30 puis je reprends le travail jusqu'à 18h et rentre chez moi. Les plus jeunes membres continuent de s'entraîner toute la soirée, jusqu'à 22h et parfois au-delà. Ils s'entraînent littéralement toute la journée.
Il faut aussi avoir à l'esprit que nous ne passons qu'environ un tiers de l'année sur l'île de Sado. Le reste du temps est consacré aux tournées, dans l'Archipel ou à l'étranger.

Lorsque vous avez déménagé pour la première fois sur l'île de Sado, quelle a été votre première impression ?
S. Y. : J'ai été frappé par sa nature. C'est un endroit où vous pouvez découvrir la nature d'une manière très directe. L'environnement n'est pas des plus favorables avec des étés très chauds et des hivers littéralement glaciaux, mais c'est un lieu très agréable pour s'installer. La mer est magnifique et vous pouvez réellement voir les étoiles briller dans le ciel nocturne. Il n'existe aucun filtre entre vous et les phénomènes naturels qui se produisent autour de vous. Tout cela contribue à vous laisser une impression très forte et particulièrement enrichissante. Après y avoir vécu pendant un certain temps, vous commencez également à remarquer le contraste net entre son côté lumineux et son côté sombre. J'ai été, par exemple, très frappé par la violence avec laquelle les vagues rugissantes frappent les rochers, les grottes sombres et profondes.

Vous êtes originaire de l'île de Shikoku. C'est la plus petite des quatre îles principales du Japon, mais elle reste beaucoup plus grande que l'île de Sado. Quelles sont les principales différences entre ces deux îles ?

S. Y. : La principale différence est la quasi absence de neige à Shikoku. La première fois que j'en ai vu à Sado, je ne savais plus où me mettre tellement j'étais heureux. Par la suite, à force d'en voir tous les jours, le sentiment d'émerveillement initial finit par s'évanouir. Vous priez simplement pour que la neige disparaisse *(rires)*. En dehors de cela, plus que les différences, j'apprécie le fait que Sado et Shikoku aient conservé une grande partie de leurs traditions : les *matsuri* (fêtes traditionnelles) et la musique.

La première troupe Kodô a été créée par DEN Tagayasu. Pourquoi a-t-il choisi l'île de Sado comme base du groupe ?

S. Y. : La troupe de DEN, Ondekoza, s'est installée sur l'île de Sado au début des années 1970. A l'époque, de nombreux jeunes quittaient l'île pour les grandes métropoles. Alors DEN a décidé de fonder une école consacrée à l'étude des arts et des métiers traditionnels japonais, à travers laquelle il entendait attirer des jeunes à Sado. Le groupe de *taiko* a été créé à l'origine afin de recueillir les fonds nécessaires à la construction de l'école. DEN est parti au début des années 1980 pour lancer un autre groupe. C'est à ce moment-là qu'Ondekoza de Sado est devenu Kodô.

Je suppose que le groupe entretient un lien fort avec l'île.

S. Y. : La plupart des gens qui gravitent autour de la troupe viennent d'autres régions du Japon, mais nous sommes tous devenus des membres actifs de la communauté locale. Nous sommes tous inspirés par l'environnement naturel de Sado et ses riches traditions culturelles. Par exemple, les stagiaires du groupe participent aux fêtes des villages voisins, et l'apprentissage du rite annuel du tambour du démon (*ondeko* ou *onidaiko* en japonais) auprès des habitants fait désormais partie de leur programme d'études.

Votre troupe est connue pour ses collaborations avec divers artistes et musiciens. L'année prochaine, vous présenterez un nouveau projet appelé *NOVA* (www.kodo.or.jp/nova/en/), créé avec le célèbre metteur en scène canadien Robert Lepage. Comment cette association a-t-elle pris forme ?

S. Y. : Nous nous sommes rencontrés pour la première fois lorsque Robert Lepage était à Niigata pour présenter l'un de ses projets. Il est venu nous rendre visite sur l'île de Sado. Apparemment, il appréciait beaucoup notre musique depuis de nombreuses années. Nous avons rapidement convenu de construire un projet de spectacle ensemble. Robert s'est chargé de la conception du spectacle et nous, nous sommes chargés de la musique.

Que pouvez-vous dire de ce projet ?

S. Y. : En astronomie, "nova" signifie "nouvelle étoile". Ce travail est basé sur l'idée de la naissance de l'univers. La flore apparaît d'abord, puis les animaux et les hommes. Ces derniers créent des communautés. Mais avec les communautés viennent les conflits et les guerres provoquent la destruction. Enfin, la destruction est suivie d'une renaissance et le cycle recommence. C'est une sorte d'œuvre philosophique. Nous allons avoir recours à la technologie pour mélanger musique et images. Habituellement, ce sont les musiciens qui réagissent et ajustent leur jeu aux images affichées à l'écran. Dans le cas de *NOVA*, c'est un ordinateur qui génère des images en réponse à la musique que nous jouons. Avec ce travail, nous voulons exprimer l'idée que la science, la technologie et l'instinct humain ne sont pas nécessairement des éléments antithétiques. La technologie est, en fait, un autre outil pour améliorer notre humanité.

PROPOS RECUEILLIS PAR J. D.



OKAMOTO Takashi

La production de sons est très physique et exige un entraînement particulier.



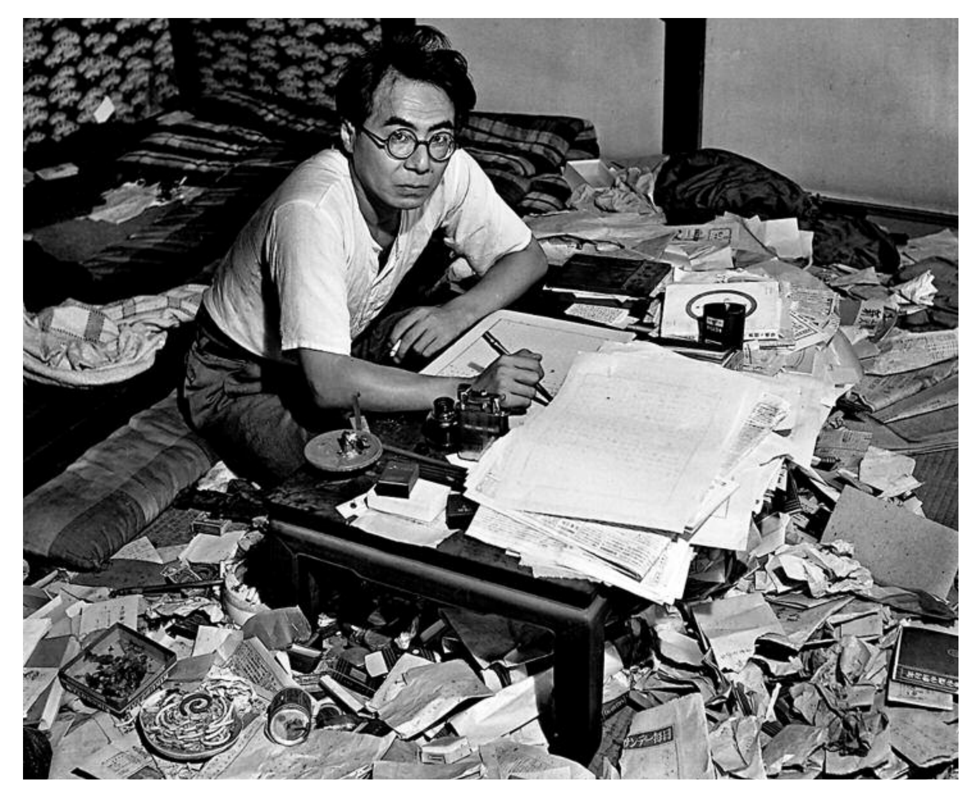


LITTÉRATURE Sakaguchi Ango, le torturé

Originaire de la ville de Niigata, l'écrivain a entretenu une relation particulière avec elle. De quoi intriguer certains fans.

"Le Japon possède un climat pluvieux. Sa côte Pacifique ne bénéficie pas exactement de ciels bleus, mais c'est un paradis si on la compare avec sa côte qui donne sur la mer du Japon". Ces propos sont signés SAKAGUCHI Ango, un des écrivains les plus marquants de l'après-guerre, et illustrent son rapport compliqué avec sa région natale. Pour un autre grand romancier NAKAGAMI Kenji, ce regard sur Niigata traduit bien ce qu'était l'auteur d'*Une femme et la guerre,* dont la traduction française ainsi que son adaptation sous forme de manga ont été publiés, à l'automne dernier, chez Philippe Picquier. *"Il n'est pas devenu écrivain en lisant beaucoup de livres. Le vent qui souffle sur nous et le soleil qui brille au-dessus de nous, voilà les sources de la littérature d'Ango"*, assure-t-il. Il y a en effet quelque chose de très brut dans sa manière d'aborder ses récits dans lesquels *"Niigata est partout présente"*, estime pour sa part Robert Steen, professeur à l'Oglethorpe University, à Atlanta. La ville le lui a bien rendu puisque on y trouve un monument érigé, en 1957, au sanctuaire Gokoku deux ans après sa disparition. Un bloc de granit de 30 tonnes sur lequel est gravé une phrase de SAKAGUCHI Ango et au verso un petit texte de l'écrivain OZAKI Shirô expliquant pourquoi il a été décidé de l'honorer à cet endroit. *"Sur cette colline, où les rêves d'enfant de SAKAGUCHI Ango ont été enterrés, nous avons choisi d'ériger ce monument en sa mémoire"*, peut-on y lire. Sur la face orientée vers la mer, quelques mots très courts de SAKAGUCHI qui, aujourd'hui encore, suscitent bien des interprétations. Ecrite un mois avant sa mort, cette phrase peut en effet être interprétée de multiples manières. *"Furusato wa kataru koto nashi"* peut vouloir dire *"La ville natale est une histoire qu'on ne peut pas raconter"*. Elle est suffisamment floue pour que l'on ne sache pas si l'écrivain parle de lui-même ou s'il s'agit d'une considération générale. Evoque-t-il sa ville natale ou s'agit-il de n'importe quelle ville natale ? On peut également se demander si cette idée de ne pas pouvoir raconter sa ville natale est perçue positivement ou négativement par lui. Bref, tout est possible, et bon nombre de personnes se sont interrogées, s'interrogent et s'interrogeront encore et encore pour savoir ce qu'il voulait dire réellement.

Au Japon où la notion de *furusato* est au cœur de beaucoup de préoccupations, on peut comprendre pourquoi cette approche de SAKAGUCHI Ango peut perturber d'autant que beaucoup de Japonais entretiennent une relation très forte avec la région dont leur famille est issue. Même si, du fait du développement urbain, ils sont de


Hayashi Tadahiko

SAKAGUCHI Ango est né en 1906. Il était le douzième enfant d'une puissante famille locale.

RÉFÉRENCE

UNE FEMME ET LA GUERRE (SENSÔ TO HITORI NO ONNA), de SAKAGUCHI Ango et UNE FEMME ET LA GUERRE (ZOKU SENSÔ TO HITORI NO ONNA), de KONDÔ Yôko d'après la nouvelle de SAKAGUCHI Ango trad. par Patrick Honnoré, éd. Philippe Picquier, 2019, 16,50 €

4 LANGUES
ZOOM

ZOOM Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris, France
Tel: +33 (0)1 4700 1133
Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info
courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution.
ISSN : 2108-4483
Imprimé en France

Imprimé sur du papier issu de forêts durablement gérées 100% PEFC sans fibre recyclée fabriqué en Suède.





Responsable de la publication :
Dan Béraud

Contact publicité :
pub@zoomjapon.info

Ont participé à ce numéro :
ODAIRA Namihei
Gabriel Bernard
KOGA Ritusko
Eric Rechsteiner
Jean Derome
Gianni Simone
Florent Gorges

TAKACHI Yoshiyuki
KASHIO Gaku
TANIGUCHI Takako
MASUKO Miho
ETORI Shoko
NIITSU Mika
OZAWA Kimié
Noémie Carrara

Marie Varéon (maquette)

ABONNEMENT

En ligne **www.zoomjapon.info**



Envoi en France
10 numéros / an
+ Club ZOOM

Union européenne et Suisse 42 €
Autres 56 €

















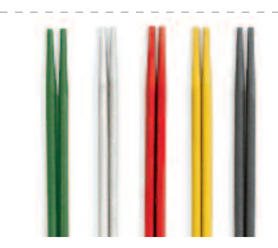




Archive : 3 € / numéro (envoi en France)

Vous souhaitez **recevoir chaque mois un exemplaire** de ZOOM Japon, alors abonnez-vous en ligne. En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement **membre du Club ZOOM**. Cela vous permet de participer **chaque mois à un tirage au sort** qui vous donnera la possibilité de gagner des livres, des DVD, des invitations à des spectacles et bien d'autres choses.

Actuellement, pour toutes demandes d'abonnement ou de réabonnement, une paire de baguettes sera **offerte**.
- Avec son étui en carton signé *ZOOM Japon*
- Fabriquées au Japon
- Teintes avec la laque Urushi de la préfecture de Kagawa
- Bois : cèdre Hinoki de la préfecture de Fukui
- Réutilisables
- Possibilité de choisir une couleur au choix





Cadeau du mois

Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de gagner un livre **BOKKO-CHAN** de HOSHI Shinichi (omaké books)

Pour participer au tirage au sort, envoyez nous par mail votre numéro d'abonné en répondant à la question suivante :
Lors d'un voyage à Niigata, que souhaiteriez-vous visiter ?
Tous les nouveaux abonnés peuvent participer.
Jusqu'au 31 mars 2020.



DR

“Furusato wa kataru koto nashi”. Signée Sakaguchi *Ango, cette phrase continue d’intriguer.*

plus en plus nombreux à être nés dans les grandes cités de l’Archipel, ils retournent régulièrement sur les traces de leurs origines, notamment au moment de la fête des morts au mois d’août. Dans la littérature comme au cinéma, c’est un thème d’inspiration important. En 2007, la chanteuse Angela Aki, née d’un père japonais et d’une mère italo-américaine, a rencontré un vaste succès avec son titre *Furusato-Home*.

Pour Sakaguchi Ango, il apparaît clairement que la relation avec sa terre natale est compliquée. Il écrit dans *Haha o koroshita shônen* [Le jeune garçon qui a tué sa mère], *“ceux qui naissent dans le nord commencent à rêver de quitter la maison quand ils sont encore enfants. Le rêve prend racine en eux, mais il ne laisse pas devenir une source d’irritation assez forte pour que celui-ci devienne réalité”*. Cela lui fait dire également dans le même texte que, dans cette partie du Japon, *“les cèdres ne poussent jamais grands et les petits garçons ne deviennent jamais des hommes”*. Pourtant, ce qu’il a vécu à Niigata l’a apparemment beaucoup inspiré, en particulier les paysages maritimes qu’il aimait aller observer. *“Quand j’étais jeune, je m’allongeais sur la colline et regardais l’océan et le ciel. je pouvais passer toute la journée sans que je sois pris par l’ennui”*, raconte-t-il dans *Ishi no omoi* [Souvenirs d’une pierre], une série de récits autobiographiques qui paraît en 1946. En définitive, il semble que la complexité des rapports avec son *furusato* soit liée aux difficiles relations qu’il entretenait avec son père Niichirô. Appartenant à une puissante famille de la région, il avait un père ambitieux qui ne passait pas beaucoup de temps avec sa famille de douze enfants, trois nés d’un premier mariage et neuf dont Ango avec sa seonde épouse. *“C’était un homme de conscience, mais un homme sans rêve”*, se souvient Ango dans *Ishi no omoi. “Le pire, c’est qu’il ne pouvait pas comprendre un enfant qui avait des rêves”*. Est-ce pour cela qu’il ne veut pas raconter sa ville natale dont Niichirô était un notable ? C’est une interprétation qui tient la route. Quelle que soit la véritable motivation derrière les mots d’un écrivain que la mélancolie, l’alcool et l’abus de barbituriques ont fini par le tuer, il est intéressant de noter que Niigata ne lui en a jamais voulu.

Peut-être parce qu’il en est l’homme de lettres le plus célèbre, la ville lui accorde une grande importance. Outre les 30 tonnes de granit qui, à l’époque, avaient nécessité une incroyable logistique pour son installation, elle conserve ses archives et organise régulièrement des expositions autour de lui et de son œuvre. Sur Internet, le musée numérique Ango (Ango Digital Museum, www.ango-museum.jp/info/index.html, en japonais) témoigne de l’intérêt que cet écrivain continue de susciter. On imagine que cela durera puisqu’il a écrit toujours dans *Ishi no omoi*, *“je me tourne vers la mer en quête d’amour et de mon* furusato”.

Odaira Namihei

Bienvenue à Umi no Kyoto







Umi no Kyoto signifie Kyoto, côté mer. Le nom de Kyoto invite tout de suite à l'esprit l'image de l'ancienne capitale millénaire et ses dizaines de temples et jardins : où se situe la mer ? La préfecture de Kyoto s'étend en réalité au Nord jusqu'à la mer du Japon, aux villes côtières de Maizuru, Miyazu et Ine. Cette région pittoresque vous fera découvrir Kyoto sous un nouveau regard. Les paysages de rêves d'une nature encore préservée, l'hospitalité sans pareil des locaux et un patrimoine étoffé vous attendent à seulement une heure et demie de la ville de Kyoto.



Amanohashidate, qui signifie littéralement « Pont des Cieux » est le lieu le plus célèbre de la région. Cet étroit bras de sable de 3 km recouvert de milliers de pins est situé à l'entrée de la baie de Miyazu. La légende de sa création voudrait que le dieu Izanagi liait par une échelle la Terre au Ciel, mais que celle-ci tomba dans son sommeil. Cette vue scénique est considérée comme l'une des trois plus belles du Japon, mais ce n'est pas le seul joyau que vous découvrirez à *Umi no Kyoto*. Au nord de la péninsule de Tango, des rizières en terrasse épousent le relief et selon la saison, le regard se plonge dans le vert tendre ou l'or brillant du riz avant de s'évader vers l'horizon de la mer azur. Une balade en voiture le long de la côte est un véritable spectacle pour les yeux. D'étranges et somptueuses formations géologiques aux formes mystiques s'élèvent hors des eaux, inspirant de fascinants récits folkloriques.

La nature est ici magnifique, mais aussi généreuse, des eaux salées et douces à la terre volcanique fertile des hauteurs. Dans le cadre idyllique de la baie d'Ine se niche un paisible petit port de pêche, faisant partie des plus beaux villages du pays. Les maisons en bois au bord de l'eau, les fameuses *Funaya* utilisées depuis la période d'Edo, sont à admirer lors d'une balade en bateau.

Les habitants sont reconnaissants et fiers de la richesse et la qualité des produits locaux, non seulement du poisson et fruits de mer pêchés quotidiennement mais aussi des fruits, légumes et surtout un des riz les plus délicieux de l'archipel. Séjourner dans un *Minshuku*, chambre d'hôte à la japonaise, est une occasion idéale pour déguster les mets de la région, mais aussi pour s'essayer à leur préparation, aidé des mains expertes de vos hôtes. Un moment de convivialité et de partage, où la vie rurale se fond avec celle des voyageurs.

Qui dit gastronomie japonaise dit aussi saké, la région n'est pas en reste avec pas moins de 12 brasseries locales. L'histoire du saké est ici profondément ancrée : le sanctuaire de Moto Ise Kono conserve des archives faisant remonter les premiers brassages au 15ème siècle, à l'origine même de l'histoire du saké. La région d'*Umi no Kyoto* est désignée comme un des lieux originels du Japon, là où les premiers colons se seraient installés il y a plus de 5000 ans. L'artisanat riche est toujours présent aujourd'hui, avec par exemple le *chirimen*, une technique de tissage où l'armure du tissu prend des formes d'élégantes vagues, un art vieux de 300 ans à Tango. Un héritage à découvrir en revêtant un intemporel kimono en *chirimen* dans une maison traditionnelle, ou en prenant le temps de pousser les portes d'un atelier ancestral. Participer à une activité chez l'habitant, dans un atelier, une brasserie locale permet de ressentir la culture japonaise d'autrefois, révérée et transmise de génération en génération.



Loin du tumulte des grandes villes, cet autre Kyoto vous invite à faire voyager vos sens, à la rencontre d'un Japon à l'histoire enchanteresse encore préservé et authentique, et où la nature est en harmonie avec ses habitants. Une expérience à vivre au rythme local, sans artifices. Pourquoi ne pas faire un détour par le petit paradis encore méconnu d'*Umi no Kyoto* lors de votre prochain séjour au Japon ?





DR

La préfecture de Niigata devance largement Hokkaidô et Akita dans la production de riz au niveau national.

TERROIR Il n'y a pas que le riz dans la vie

Si la préfecture de Niigata est réputée pour sa production rizicole, elle dispose d'une palette bien plus large.

K*oshihikari*. Ce terme évoquera forcément quelque chose aux amateurs de cuisine japonaise, et de riz en particulier. Il s'agit en effet de la principale variété cultivée dans la préfecture de Niigata. Considéré comme le riz le plus savoureux de l'Archipel, titre toutefois contesté par d'autres régions productrices, le koshihikari a contribué à étendre la notoriété rizicole de la région au-delà des frontières nationales. Dans les épiceries vendant des produits japonais, les sacs de koshihikari (pas toujours en provenance de Niigata) sont souvent les vedettes du rayon consacré au riz. Pourtant, à la base, il ne s'agit pas d'un riz local. Il fut développé dans la préfecture plus au sud sous le nom d'*Etsunan 17*, mais en raison des médiocres résultats qu'il procura, les agriculteurs de la région ne l'adoptèrent pas. Ce ne fut pas le cas de leurs homologues de Niigata qui en firent leur produit vedette sous le nom de koshihikari. Grâce à lui, la préfecture occupe la plus haute marche sur le podium des producteurs de riz devant Hokkaidô et Akita. Une place que ces poursuivants auront du mal à lui contester dans la mesure où elle les domine de la tête et des épaules dans ce secteur. Les agriculteurs locaux ont réussi à en maîtriser la production alors qu'il est réputé difficile à cultiver. Dès lors, on peut comprendre pourquoi il se dégage une telle fierté

chez les producteurs locaux, conscients de posséder un “or blanc”. C’est notamment le cas du côté d’Uonuma et Minami-Uonuma, au sud-est de la préfecture, où l’on estime fournir le meilleur riz en raison de conditions microclimatiques favorisant la chaleur le jour et une belle fraîcheur la nuit. La combinaison donne à la production locale une saveur unique, très recherchée.

L’abondance de la production rizicole dans cette région entourée de montagnes qui fournissent une eau de grande qualité s’est aussi traduite par l’essor du nombre de brasseries de saké. Avec 89 entreprises spécialisées dans la réalisation de ce breuvage fermenté, la préfecture se classe encore en tête au niveau national. Elle a bénéficié de l’évolution des goûts en matière de saké puisque, au tournant des années 1980, les Japonais ont commencé à considérer le saké de terroir *(jizake)* avec bienveillance alors que, par le passé, ils préféraient les productions industrielles. Les brasseurs de Niigata profitent de ce changement d’attitude et voient la demande s’envoler alors que, dans le même temps, elle a tendance à baisser dans les autres régions, en particulier dans les zones traditionnelles de production comme Kyôto. La réputation de la pureté de l’eau et des variétés de riz utilisées pour le brassage de “la boisson des dieux” dans la région contribue à transformer la préfecture en une zone de référence. D’ailleurs, elle se positionne largement en tête pour ce qui est de la production de *ginjô* (saké de qualité supérieure). Autrement dit, en matière de riz, tout sourit à Niigata et elle pourrait se reposer sur ses lauriers. Mais c’est loin d’être le cas. La préfecture est leader pour d’autres produits agricoles, mais cela reste peu connu au grand dam des agriculteurs pour qui il n’y a pas que le riz dans la vie. L’aubergine est une autre spécialité de la préfecture. C’est ici qu’elle est la plus cultivée dans l’Archipel. Les spécialistes estiment que le manque de notoriété de l’aubergine de Niigata s’explique par le fait que l’essentiel de sa consommation se fait à l’intérieur de la préfecture. Seuls 34 % de la production sont “exportés” au-delà des limites préfectorales. Profitant du climat chaud et humide de la région, l’aubergine a trouvé le bon endroit pour être produite. Sa culture s’intercale parfaitement entre la saison du repiquage du riz et sa moisson. Une vingtaine de variétés sont proposées aux consommateurs qui s’en régalent. C’est dans la région de Nagaoka que l’on trouve, dit-on, les meilleurs producteurs d’aubergines et plusieurs restaurants s’en sont fait une spécialité en préparant des plats adaptés aux différentes sortes à disposition de la *yakinasu* recommandée pour être grillée à la *kinchaku* dont la douceur se marie bien avec du gingembre.

En dehors des aubergines, un autre produit fait la fierté de la préfecture : les fèves de soja ou *edamame*. Dans ce domaine, bon nombre de consommateurs savent que Niigata est leader car plus de la moitié de sa production est vendue en dehors de la préfecture. Là encore, les cultivateurs de Niigata font preuve de leur savoir-faire puisqu’ils en proposent pas moins de 40 variétés. La *Kurosaki Chamame* est de loin la plus célèbre et la plus réputée, notamment pour son croquant et son parfum unique, auprès des amateurs. Produite à Kurosaki, dans l’arrondissement de Nishi à Niigata, elle est la “reine des *edamame*”, un titre que personne semble vouloir contester aujourd’hui.

Bien d’autres produits, notamment issus de la pêche, ont permis à la préfecture de développer une gastronomie de qualité. A l’époque où le port de Niigata, c’est-à-dire aux XVIIe et XVIIIe siècles, était une étape importante pour les *kitamaebune*, ces navires assurant le commerce entre le nord et le sud de l’Archipel, elle a développé une solide culture gastronomique qu’il convient de ne pas oublier.

Gabriel Bernard



DR

Les agriculteurs de la préfecture cultivent pas moins de 20 variétés d’aubergines.

Niigata,

une expérience culturelle et gastronomique inoubliable



Plus grande ville au nord de l'archipel côté mer du Japon, Niigata vous plonge dans un rythme paisible, au cœur d'un Japon maritime, rural et authentique. Niigata a su rester célèbre et attractive en conservant intactes sa propre identité gastronomique et ses traditions agricoles. Grâce à ses nombreux échanges commerciaux à l'international, elle a été au XIXe siècle. l'égale de Tokyo ou Osaka, et est restée durant plus de cinquante ans la ville la plus peuplée de l'archipel. Réputée pour la production d'un riz de qualité et pour son célèbre saké, mais aussi pour ses mets délicats, cette ville portuaire à seulement deux heures de Shinkansen de Tokyo, demeure une ville véritablement raffinée. **Manuel Sanchez**







Riz et saké : des conditions climatiques et géographiques propices à l'élaboration de produits naturels d'exception !

Célèbre pour sa culture culinaire pleine d'audace, enviée dans tout le reste du Japon, Niigata se présente comme un savant mélange de terroir et de traditions. La ville figure sur la liste des destinations de choix des touristes fins gourmets et amateurs de saké. Le contexte géographique favorable, conjugué à une grande amplitude thermique entre les saisons de semis et de récolte, permet de faire pousser le meilleur riz de tout l'archipel : le koshihikari. Devant Hokkaido, Niigata reste à ce jour la plus importante région productrice de riz du pays. La texture agréable du koshihikari, sa brillance, son parfum subtil, ses grains qui se collent entre eux après la cuisson, sa rondeur en bouche permettent de l'utiliser tout aussi bien avec des plats en sauce que pour la confection de succulents sushis.

De tous les lieux de production du breuvage national, la région de Niigata se démarque avec le *tanrei karakuchi*, un saké unique, à la fois sec, léger et frais. Cette spécificité provient précisément de la particularité géographique de cette région. L'immense plaine d'Echigo constituant la majeure partie de la préfecture de Niigata est entourée et protégée par une importante chaîne de montagne extrêmement enneigée en hiver. Au printemps, lors de la fonte des neiges, une eau enrichie en précieux nutriments vient irriguer les vastes rizières. L'eau pure se révèle être un acteur essentiel du processus de brassage du saké et l'un de ses principaux ingrédients avec le riz. Grâce à un savoir-faire ancestral, les brasseurs de Niigata produisent en toute modestie le meilleur saké au monde.

Niigita est également réputée pour la qualité de ses poissons. Les deux principaux fleuves de la région, l'Agano et le Shinano regorgent en effet d'abondantes ressources halieutiques. Les poissons de la région, à la chair fine et blanche, se nourrissent d'un riche plancton aux nutriments provenant de l'eau des montagnes. Dans le quartier du port, on peut déguster de nombreux fruits de mer frais, des sushis de qualité et de grande fraîcheur, ainsi que des brochettes de poissons grillées sur de la braise chaude appelées *hamayaki*.
Cette côte Nord-Ouest du Japon est aussi célèbre pour ses succulentes fèves de soja *edamame* appelées localement *kurosaki-chamame*. Cuit à la vapeur et roulé dans une feuille de bambou, le *mochi sasadango* se déguste comme une pâtisserie, accompagné de thé.





Les autres atouts touristiques de la ville portuaire



Située sur l'estuaire du plus long fleuve du pays, le Shinano, Niigata dispose de nombreuses rives verdoyantes, des ponts et des passerelles, où il fait bon se promener à pied ou à vélo et rejoindre peut-être au choix les quartiers historiques de Bandai ou Furumachi. Symbole de la ville, le pont Bandai, long de trois cents mètres, est soutenu par six élégantes arches en pierre. Au petit matin, une promenade au marché aux poissons du Pier Bandai vous plongera dans un spectacle vertigineux. Depuis 2015, dans le quartier commerçant de Nuttari, les anciennes boutiques aux devantures désuètes ont été réhabilitées par de jeunes artisans afin de les transformer en librairies, ateliers de céramique, brocantes, boulangeries.



Quai Minatopia

Zone regroupant plusieurs bâtisses historiques en pierre. On peut y visiter l'ancien bâtiment des douanes, édifice rescapé de l'époque d'ouverture des ports de commerce au XIXe siècle, et le musée d'Histoire de Niigata.

Accès en bus (20 min) depuis la gare de Niigata (sortie Bandai) jusqu'à l'arrêt Rekishi Hakubutsukan-mae.
Musée : ouvert de 9 h 30 à 18 h d'avril à septembre, et de 9 h 30 à 17 h d'octobre à mars. Fermé le lundi.

2-10 Yanagishima-cho, Chuo-ku, Niigata





Quartier Furumachi

Ancien quartier célèbre pour la présence de geishas, artistes raffinées et fascinantes qui animent les ruelles pavées et les salles de grands restaurants. En soirée, il est possible de faire librement le tour des bistrots locaux *izakaya* ou bien alors dans le cadre d'une visite guidée en profitant de dégustations de saké.

À 25 min à pied de la gare de Niigata ou 10 min en bus depuis l'arrêt Niigata Ekimae (sortie Bandai de la gare) jusqu'à l'arrêt Furumachi.

7, 8 et 9 Furumachi-dori et rues alentours, Chuo-ku, Niigata



Musée du manga et de l'animation de Niigata

À la découverte du monde coloré des manga sur les traces des célèbres dessinateurs liés à la ville, Rumiko Takahashi et Fujio Akatsuka. Jeux et vidéos initiant au processus de création.

Situé dans le quartier commerçant Bandai, à 15 min à pied de la gare de Niigata. Tarif : 200 yens. Ouvert tous les jours de 11 h à 19 h, le week-end de 10 h à 19 h.

2-5-7, Yachiyo, Chuo-ku, Niigata



Marché Pier Bandai

Spectacle vertigineux autour des étals richement approvisionnés de ce marché : poissons, fruits de mer, riz et saké. À proximité, restaurants populaires proposant de succulents sushis à très bon rapport qualité/prix.

Proche du port, à 3 km de la station Niigata. Bus Niigata-Kotsu (10 min), du terminal de bus Bandai-guchi (ligne 9) jusqu'à l'arrêt Miyaura-chugaku-mae.

Bandaijima 2, Chuo-ku, Niigata

❶ Brasserie Imayotsukasa



A seulement 15 minutes à pied à l'est de la station JR Niigata, cet établissement produit depuis 1767 un merveilleux saké de type *junmai*, riche et expressif, et dénué d'additifs. Avec son architecture en bois datant de l'époque Edo, cette authentique brasserie s'articule en trois parties distinctes : une première salle équipée de cuves en cèdre et en bambou servant au polissage et à la fermentation du riz, une deuxième salle faisant office d'espace muséal retraçant l'histoire du lieu, tandis qu'une troisième et dernière pièce fait office de boutique et lieu de dégustation.

Brasserie Imayotsukasa
1-1 Kagamigaoka, Chuo-ku, Niigata.
Gratuit, ouvert tous les jours de 9 h à 17 h.
Visite guidée tous les jours de 9 h à 16 h.

❷ Musée du saké Ponshukan



Situé à l'intérieur de la gare de Niigata, ce musée permet aux visiteurs de déguster les principales marques issues des 90 brasseries de la ville grâce à une machine automatique de dégustation proposant pas moins de 111 variétés de saké, accompagnés au choix de sels marins. Dans le même espace commercial sont proposés de savoureux *onigiri* fabriqués avec le fameux riz koshihikari. À l'issue de la dégustation de saké, un bel éventail de bouteilles de saké est présenté à l'achat et le visiteur peut également, s'il le désire, s'initier à la décortication du riz bien frais.

Musée du Saké Ponshukan
2427-1 Yuzawa, Yuzawa-machi,
Minamiuonuma-gun, Niigata.
Gratuit, ouvert tous les jours de 9 h à 19 h.

❸ A la rencontre des geishas



Le quartier historique de Furumachi à Niigata possède encore des restaurants *ryotei* et salons de thé *ochaya* traditionnels animés par des *geigi* (nom local de la geisha). Missionnées à l'origine sous l'ère Edo au XVII[e] siècle. pour accueillir les riches marchands de passage, aussi nombreux qu'à Tokyo et Osaka, elles continuent (bien qu'aujourd'hui beaucoup moins nombreuses) à divertir les visiteurs de passage. Ne vous méprenez pas ! Si l'univers aux rituels mystérieux dans lequel évoluent ces femmes fascinantes nourrit bien des fantasmes, elles refuseront poliment toute avance éventuelle. Savamment éduquées, elles pratiquent avec délicatesse les arts de la conversation, de la danse, du jeu, du chant, du luth *shamisen* et du tambour *taiko*.

Ryotei Ikinariya
951-8104, 573 Nishiohatacho, Chuo-ku, Niigata.
Tarifs : 14 500 yens pour un déjeuner et
23 500 yens pour le dîner, 10 000 yens par
heure pour la compagnie d'une *geigi*.

ACCÈS

•Depuis Tokyo

2 h en train avec le Joetsu Shinkansen ou bien 1 h en avion jusqu'à Niigata.

•Depuis Osaka

1 h en avion jusqu'à Niigata.

De l'aéroport jusqu'au centre-ville de Niigata
Emprunter le bus ou le taxi (durée 20 min) jusqu'à la gare JR Niigata.

•Depuis Niigata

2 h en train jusqu'à Nagano avec le Hokuriku Shinkansen ou le Joetsu Shinkansen.
3 h jusqu'à Kanazawa (préfecture de Ishikawa) avec le Hokuriku Shinkansen et en train local express.
4 h jusqu'à Akita en train local express.
Autre possibilité : liaison en bus express entre Niigata et Nagano, Kanazawa ou Akita.

www.nvcb.or.jp/travelguide/fr/index.html

❹ Villa Saito



Cette ancienne résidence d'été de la riche famille Saito a été construite au début du XX[e] siècle. Constituée d'une bâtisse principale en bois de deux étages, elle s'affichait comme le symbole de la prospérité commerciale de la région. Aujourd'hui restaurée et propriété de la ville de Niigata, elle apparaît comme un rare modèle d'architecture moderne de style *sukiya-zukuri* dont les grandes ouvertures panoramiques permettent d'apprécier pleinement la beauté des érables et des pins du vaste parc.

Villa Saito, 576 Nishi-Ohatacho, Chuo-ku, Niigata.
Ouvert de 9 h 30 à 17 h. Fermé le lundi.
Tarifs : 300 yens (adulte), 100 yens (enfant).
Gratuit le week-end et jours fériés.

❺ Musée des Cultures du Nord



Situé en périphérie de la ville à 40 minutes en bus depuis la gare JR de Niigata, ce musée s'avère incontournable pour qui veut découvrir un exemple de résidence luxueuse construite sous l'ère Meiji, mais aussi un jardin de promenade typique de style *kaiyuu*. Par les fenêtres judicieusement disposées, des jeux d'ombres et de lumières invitent le visiteur à contempler le splendide jardin agrémenté d'une impressionnante glycine âgée de cent cinquante ans et de cinq petits salons de thé *chashitsu* traditionnels.

Musée des cultures du Nord, 2 Chome-15-25
Soumi, Konan-ku, Niigata. Ouvert d'avril à novembre
de 9 h à 17 h, de décembre à mars de 9 h à 16 h 30.
Tarifs : 800 yens (adulte), 400 yens (enfant)

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Paysage à proximité de Nagaoka où fut inauguré le premier tronçon de la ligne Jôetsu en 1920.

EXPLORATION **Un paradis ferroviaire**

Pour découvrir cette belle région, les compagnies ferroviaires locales offrent des solutions originales.

"U*n long tunnel entre les deux régions, et voici qu'on était dans le pays de neige.*" L'incipit de *Pays de neige (Yukiguni*, éd. Le Livre de poche, coll. Biblio) de KAWABATA Yasunari est un des plus célèbres de la littérature japonaise et donne une idée assez précise du choc que les voyageurs peuvent ressentir lorsqu'ils empruntent en hiver le train entre Tôkyô et la préfecture de Niigata. Bien souvent, dans la capitale et dans les régions qui l'entourent, les flocons de neige s'aventurent rarement, retenus par la barrière montagneuse qui sépare le Japon de l'endroit *(Omote Nihon)* côté océan Pacifique du Japon de l'envers *(Ura Nihon)* côté mer du Japon. Il arrive bien sûr que les nuages chargés de neige la franchissent et provoquent le chaos dans une mégalopole peu préparée à affronter un manteau neigeux conséquent. Ce n'est évidemment pas le cas dans la partie occidentale de l'Archipel où l'on s'est habitué à recevoir des quantités impressionnantes de poudreuse au point que la plupart des habitations possèdent deux niveaux avec deux entrées, la seconde au premier étage étant utilisée lorsque l'hiver bat son plein. Bien que la région subisse comme d'autres les effets du changement climatique avec des températures plus clémentes et des chutes de neige moins conséquentes que les années précédentes, l'impression de pénétrer

dans un autre univers demeure malgré tout forte lorsqu'on passe la série de tunnels qui mène dans ce fameux *Yukiguni*. Et puis, il suffit d'une nuit avec d'abondantes chutes de neige pour que le voyage prenne une toute autre allure.
Aller à la rencontre de ce Japon en train est sans doute la meilleure façon d'en prendre la mesure et d'en apprécier toute la profondeur. D'autant plus que la préfecture de Niigata bénéficie d'un réseau très dense en dépit d'une population peu nombreuse. Elle le doit, notamment pour ce qui est de la ligne à grande vitesse qui la relie à la capitale, à la volonté de l'ancien Premier ministre TANAKA Kakuei originaire de la région (voir pp. 12-14). Par ailleurs, les habitants s'honorent d'avoir été parmi les pionniers du chemin de fer au Japon puisque l'histoire du train a débuté à Niigata en 1886 avec l'ouverture du tronçon entre Naoetsu et Sekiyama alors que la ligne Tôkaidô (Tôkyô-Ôsaka) n'était pas terminée et qu'il n'existait encore aucune voie ferrée à Shikoku ou à Kyûshû. Néanmoins, il faudra attendre le début du XXe siècle pour que le train prenne son essor dans la région, permettant son désenclavement et le développement des échanges avec le reste du pays. L'accent est surtout mis sur la nécessité de créer une liaison entre Nagaoka et Takasaki, dans la préfecture de Gunma, de l'autre côté des montagnes. Un homme en particulier, OKUMURA Mitsuru, a défendu l'idée de percer ce qui deviendra la ligne Jôetsu. Depuis 1882, il avait créé à Tôkyô un bureau pour promouvoir le projet, qui ne sera finalement lancé qu'en 1918. Quand la cérémonie d'ouverture est organisée à Nagaoka deux ans plus tard, M. OKUMURA, qui a alors 85 ans, est l'invité d'honneur. A la gare d'Ishiuchi située entre Nagaoka et Takasaki, on trouve sa statue veillant sur cette voie ferrée qui a changé le destin de la région.
La construction de la ligne à grande vitesse, Jôetsu Shinkansen, dans les années 1970, a considérablement réduit le temps de parcours entre la capitale et Niigata puisqu'il faut un tout petit peu plus de deux heures pour parcourir les 330 kilomètres qui séparent les deux villes. Les touristes n'ont donc


DR

Au milieu de la neige, le train reste le meilleur moyen de voyager dans la région.



© JR-EAST

*A bord du Shu*Kura, les amateurs de saké trouveront leur bonheur.*


DR

Lancé par le modeste Echigo Tokimeki Tetsudô, le Setsugekka est une belle manière de découvrir Niigata.


© JR-EAST

Avec le Genbi Shinkansen, le regard du voyageur est orienté vers l'intérieur.

aucune excuse de ne pas se rendre dans cette partie de l'Archipel. Surtout que JR East qui exploite la majorité des lignes régionales leur propose de découvrir la diversité des paysages et la richesse de son terroir gastronomique grâce à la mise en circulation de trains (Joyful trains) spécialement aménagés pour permettre d'en profiter au mieux.

Les nostalgiques du train à vapeur peuvent emprunter la SL Banestsu Monogatari qui circule entre Niitsu et Aizu-Wakamatsu. Cela fait déjà 20 ans que la locomotive C57-180, affectueusement baptisée *kifujin* (la noble dame) par les passionnés, a été sortie de sa retraite pour promener le week-end ceux qui veulent remonter le temps. Outre la beauté des paysages dont on profite à petite vitesse dans des espaces d'observation très bien aménagés, on peut se régaler avec le SL Banetsu Monogatari bentô (1 000 yens), une boîte-repas reprenant la recette de 1897 quand elle fut commercialisée pour la première fois.

Lorsqu'il parcourt la région en train quand celle-ci n'est pas recouverte de neige, le voyageur est frappé par l'omniprésence des rizières qui ont permis à la préfecture de devenir le principal producteur de riz et de saké du pays. Il était donc tout à fait logique qu'un train soit dédié à la mise en avant de "la boisson des dieux". Shu*Kura, dont le nom associe les termes japonais de "saké" et de "brasserie", a pour vocation de promouvoir les meilleurs crus locaux dans une ambiance musicale et dans un cadre paysager pour le moins agréable. Trois itinéraires sont proposés au départ de la gare de Jôetsu Myôkô desservie par la ligne à grande vitesse Hokuriku Shinkansen (Tôkyô-Kanazawa). Le premier baptisé Koshino a pour terminus Tôkamachi, le second Yuzawa se rend à Echigo-Yuzawa et le dernier Ryûto termine son trajet à Niigata. Dans tous les cas, la première partie du voyage longe la mer du Japon jusqu'à Kashiwazaki, permettant de profiter de magnifiques vues sur l'océan. Ces trains sont en général en service du vendredi au dimanche. Il faut tout de même s'assurer de leurs horaires comme ceux des autres trains touristiques sur le site que JR East leur consacre

(www.jreast.co.jp/e/joyful). Il suffit de choisir son itinéraire en fonction de ses destinations à venir. Par exemple, si l'on veut enchaîner avec la SL Banestsu Monogatari, mieux vaut prendre le Ryûto qui marque un arrêt à Niitsu d'où part "la noble dame".

C'est un des points forts de ces trains touristiques que de partager certaines gares, permettant aux amateurs de voyages ferroviaires d'organiser un week-end inoubliable à bord d'une ou de deux de ces rames. On peut ainsi très bien imaginer d'emprunter le Ryûto Shu*Kura jusqu'à Niigata avant d'embarquer à bord du Kairi. Celui-ci permet de quitter la préfecture en direction du nord, vers Sakata, dans la préfecture de Yamagata, via Tsuruoka. Dernier né des trains touristiques dans la région, le Kairi a été lancé en octobre 2019. Grâce à lui, on peut apprécier la magnifique côte de la mer du Japon dans la mesure où la grande majorité de son parcours la longe. L'idée de la compagnie ferroviaire est aussi de mettre en valeur la gastronomie locale dont la richesse n'est plus à démontrer. En associant les produits de la mer *(kai)* au traditions paysannes *(ri)*, ils donnent aux passagers un excellent avant-goût de ce qu'ils pourront déguster dans la région. Le soin apporté au décor, aux ustensiles et au service est, comme pour les autres trains de ce type, un atout pour séduire les voyageurs. Ces derniers peuvent ainsi se concentrer sur la beauté qui les entoure.

Pour ceux qui souhaitent apprécier un autre type de "beauté", plus artistique celle-là, le Genbi Shinkansen est fait pour eux. C'est vers l'intérieur que le regard des passagers est attiré puisqu'il s'agit d'un train dans lequel des œuvres d'art sont disposées. Circulant le week-end entre Niigata et Echigo-Yuzawa, il offre une expérience inédite de voyage ferroviaire, beaucoup plus intense et personnelle puisque les œuvres exposées seront appréciées différemment selon les personnes qui les observent.

La puissante JR East n'est pas la seule compagnie à proposer des voyages originaux. De plus modestes, comme l'Echigo Tokimeki Tetsudô qui n'exploite que deux lignes au sud de la préfecture, cherchent aussi à attirer les touristes avec des trains spéciaux. Avec le Setsugekka (www.echigo-tokimeki.co.jp/setsugekka/pdf/setsugekka_english.pdf) composé de deux rames panoramiques, la petite société ferroviaire veut offrir aux passagers une image la plus complète de la préfecture de Niigata du moins en termes des paysages traversés. Circulant entre les gares de Jôetsu Myôkô et Itoigawa, il cherche aussi à séduire les nombreux fans de trains japonais avec des spécificités comme la gare souterraine à Tsutsuishi et la gare de switchback (manœuvre de retournement) à Nihongi (dans le sens Jôetsu Myôkô-Itoigawa) sans oublier les gourmets avec de la cuisine française en direction d'Itoigawa et de la cuisine japonaise en direction de Jôetsu Myôkô. Pour 17 500 yens, le voyage de près de 3 heures au milieu de superbes paysages laisse une belle impression de Niigata.

Pour les plus rêveurs, l'autre petite compagnie ferroviaire locale, Hokuetsu Express Corporation, a choisi de mettre à profit la présence des très nombreux tunnels sur le tronçon Muikamachi-Saigata qui se situe entre Echigo-Yuzawa et Naoetsu pour lancer le Yumezora (https://hokuhoku.co.jp/yumezora.html) dans lequel des films son projetés sur le plafond du train pendant la traversée des tunnels. Plusieurs thèmes dont celui des feux d'artifice, spécialité de la région (voir pp. 18-21) donnent à ce petit périple une dimension très originale. Cela montre une nouvelle fois que la préfecture de Niigata a conservé son avance dans le domaine ferroviaire puisque le Yumezora est le seul train de ce type dans l'Archipel et que KAWABATA aurait sans doute commencé son roman autrement si ce train avait existé dans les années 1930 au moment de sa rédaction.

ODAIRA NAMIHEI



En circulation depuis octobre 2019, le Kairi est le dernier né des trains touristiques dans la région.

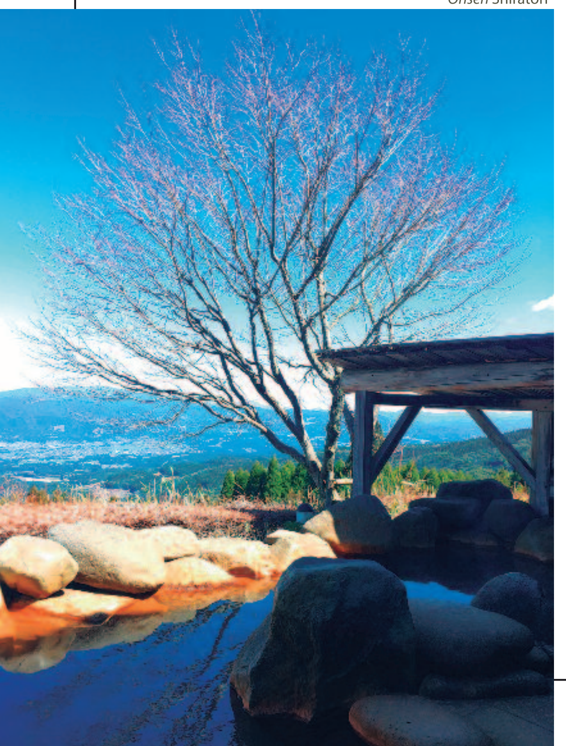
© JR-EAST

Le lac Ôhata au sein des montagnes de Kirishima

UNE JOURNÉE À KOBAYASHI

La ville de Kobayashi située au sud de l'île de Kyûshû (préfecture de Miyazaki) est un petit coin de paradis bordé de majestueuses montagnes. Coupée du monde et loin de l'agitation des villes, tout est ici réuni pour vous faire découvrir la campagne japonaise telle que vous en rêviez.

Onsen Shiratori



Au sud de Kobayashi se trouve la légendaire chaîne de volcans de Kirishima. Légendaire car il est dit que les dieux sont descendus pour la première fois sur terre au sommet d'un de ses volcans, celui de Takachiho-no-mine. C'est parfait, c'est le sommet du jour. Pour profiter pleinement de cette belle journée encore fraîche mais ensoleillée, il va falloir se lever tôt. Voire très tôt. 6h30 du matin, préparation du sac à dos. Passage au magasin local de *bentô* pour acheter l'eau et le pique-nique, il est temps de partir à l'aventure : la montagne vous tend les bras. Le parcours de randonnée choisi se passe en grande partie en forêt. Il y a quelque chose de fascinant à grimper sans toutefois pouvoir profiter pleinement du paysage caché par les arbres. L'impatience grandit doucement jusqu'au moment où l'on sort de la forêt et l'on reste bouche bée devant la beauté des reliefs qui s'offre enfin à nous. Le parcours n'est pas de tout repos mais vous sentez que c'est un paysage qui se mérite. Pour ajouter à la magie des lieux, les dieux accueillent les randonneurs avec un *torii* (portail traditionnel japonais qui délimite le lieu profane et sacré) de toute beauté. Enfin au sommet, «Ama-no-Saka-Hoko», la lance utilisée par les dieux pour fendre les nuages et atterrir sur terre est là, preuve de l'importance des lieux dans le folklore japonais. La météo est parfaite, toute la chaîne de volcans de Kirishima est visible. La taille et la profondeur des différentes calderas autour donnent presque le vertige. Probablement une des meilleures vues pour apprécier le *bentô* de ce midi. Après tant d'efforts et d'émotions, un moment de réconfort au *onsen* s'impose. Situé à Ebino, la ville voisine, le *onsen* Shiratori est le lieu idéal pour continuer de profiter d'une vue à couper le souffle tout en prenant soin de son corps et de ses jambes fatiguées. Ce moment totalement nu dans les sources chaudes est si agréable que seule la faim vous fera sortir du bain. La spécialité locale ? Probablement le très réputé bœuf de Miyazaki. Ce serait une erreur impardonnable de rater l'occasion de déguster une des viandes japonaises les plus primées aux concours nationaux. Soirée *yakiniku*, barbecue japonais avec l'alcool local (traître) de patate douce. 2 heures de boissons à volonté plus tard, vous et vos amis randonneurs sentent l'envie de continuer la soirée et de goûter à l'ambiance nocturne de Kobayashi. Très bon choix. Vous vous rendez alors dans le quartier de Nakamachi qui abrite à lui seul une centaine de *snacks*, à savoir, comme ce nom ne l'indique pas, de minuscules bars karaoké, sans fenêtre, le plus souvent tenus par une femme, toujours appelée « Mama ». Vous ne parlez pas japonais ? Vous n'osez pas entrer ? Les rires et les chants entendus à travers les portes achèvent de vous convaincre et très vite un groupe de Japonais vous alpague et vous fait (enfin) entrer. Là... vous touchez à une culture japonaise totalement absente des magazines et émissions télé et qui fait pourtant la magie de la campagne japonaise en général et de Kobayashi en particulier. Le *snack* c'est

là où vous chantez, trinquez, buvez, discutez, riez avec vos voisins de comptoir et découvrez une fois de plus la gentillesse et la chaleur des Japonais. Tout y est pour terminer cette journée avec des souvenirs plein la tête. Et peut-être même une envie de rester plus longtemps dans cette jolie bourgade.
Il est parfois difficile de mettre des mots sur ce qui rend ce lieu si unique. Peut-être toutes ces couleurs incroyables qui n'existent pas chez nous, ou ces montagnes si imposantes. Peut-être la gentillesse inouïe des habitants, ou la cuisine si divine. Ou encore le rythme et la qualité de vie... Kobayashi vous offre tout cela.

Lorraine Roger



Snack : quand Céline Dion rencontre la J-Pop

Retrouvez-nous sur internet pour plus d'infos ou de photos !
- Notre entreprise : Kobayashi City Promotion Co.
- Notre site internet : www.kobayashi-machi.com/fr/
- Notre compte instagram : @kobamachi



C'EST COMMENT LA VIE À LA CAMPAGNE?

Si vous souhaitez goûter pleinement à la vie à la campagne, le programme Kita-Kirishima Inaka Monogatari vous invite à vivre quelques jours au sein d'une famille de fermiers japonais. Tout est là pour ravir les petits et les grands, les voyageurs en solo ou en groupe. Vous participez à la vie à la ferme, prenez soin du bétail, plantez ou récoltez les légumes, le riz, apprenez à cuisiner des sobas, des sushis, goûtez aux plats locaux, etc. Venez à la rencontre des habitants, créer des liens uniques et découvrir une autre facette de la vie nippone !



Accès



Aéroport de Kagoshima → Kobayashi :
60 minutes en voiture ou en car

Aéroport de Miyazaki → Kobayashi :
60 minutes en voiture
1h30 en car

LES INCONTOURNABLES

① Les agriculteurs et éleveurs de Kobayashi profitent de l'eau particulièrement pure provenant directement des volcans de Kirishima. Ainsi, les fruits (tropicaux), les légumes et les viandes de la région sont tous absolument délicieux. Kobayashi sait ravir toutes les papilles !
Toutefois, la plus grande spécialité étant le bœuf de Miyazaki (primée aux dernières olympiades de *wagyû*), nous vous recommandons le restaurant de *yakiniku* Gyûshin (牛心). Le chef vous propose ici toutes les pièces de bœuf, même les plus rares. Si le choix est trop complexe, vous pouvez sinon vous laisser porter par ses recommandations et goûter à une sélection de viandes (photo ci-dessous).
En « dessert », laissez-vous tenter par les sushis de bœuf. Ceux-ci resteront sans aucun doute dans votre mémoire culinaire pour un long moment.

② Au nord de Kobayashi se trouve le petit village de Suki. Perdu au milieu des montagnes et hors du temps, ce lieu est parfait pour une balade en pleine nature. Traversez le grand pont suspendu au-dessus du lac Ono, observez les cascades de Mamako, découvrez les montagnes alentours gorgées de couleurs, descendez ensuite au cœur du village et marchez au milieu des rizières. Vous serez littéralement ébahi par la beauté et l'ambiance de ce village. La distillerie de *shôchû* (alcool japonais distillé ici principalement à partir de patate douce) est sur votre chemin et vous accueille pour une dégustation gratuite.
Enfin, terminez votre balade au petit *onsen* «Kajika-no-Yu» pour vous réchauffer et vous relaxer dans les sources chaudes naturelles.
Pour les plus sportifs, le lac Ono propose des activités paddle et kayak pendant l'été !

③ Les gorges de Sannomiya font partie de ces lieux dont l'atmosphère vous subjugue immédiatement. Autrefois utilisées comme passage de marchandises, ces gorges sont entrecoupées de nombreux tunnels creusés à la pioche. A chaque sortie de tunnel, le promeneur croit découvrir un nouveau paysage, un nouveau tableau. La végétation est dense, tropicale et la nature qui s'offre à vous est tout simplement époustouflante. Petit conseil : allez découvrir ce lieu unique et coupé du monde juste avant le crépuscule. Regarder les rayons du soleil percer à travers les gorges... et le bonheur n'est plus très loin.



Assortiment de viandes et sushis de bœuf chez Gyûshin



Le lac Ono et ses cascades Mamako au village de Suki



Les gorges de Sannomiya (Photo par Tomomi Isa)



Hagi, un musée à ciel ouvert

ACCÈS
En avion, compter 1h45 au départ de Tokyo jusqu'à l'aéroport de Yamaguchi-Ube.
En train, prendre le shinkansen jusqu'à la gare de Shin-Yamaguchi.
Depuis Hiroshima : compter 30 min - 45 min.
Depuis Fukuoka : 30 min -1h.
Des bus et des taxis sont disponibles pour se rendre à Hagi (1h) depuis l'aéroport de Yamaguchi-Ube et la gare de Shin-Yamaguchi.
Des bus de nuit tout confort sont également disponibles au départ de Kyoto, Osaka et Kobe.

Dans la préfecture de Yamaguchi, la ville de Hagi a tant su préserver son patrimoine architectural historique qu'elle donne la sensation d'un voyage au temps des samouraïs.

A l'ouest de Honshu, Hagi prospère depuis plus de 400 ans. Face à la mer du Japon et encastrée entre les montagnes qui la surplombent et sa côte, la paisible petite ville seigneuriale dégage un charme fou. Ancien fief-clé de l'ère Edo où samouraïs et marchands cohabitaient, les traces de cette histoire sont toujours très présentes. En effet, si de son château, détruit par le gouvernement au moment de la restauration de Meiji, il ne reste aujourd'hui que des ruines, l'aura féodal transpire à chaque coin du centre-ville fortifié.
Depuis sa fondation en 1604 par Terumoto Mori, la ville de Hagi n'a presque pas changé. A l'instar de Nara ou Kyoto, elle n'a pas souffert des bombardements de la Seconde Guerre mondiale et reste de ce fait un témoignage historique particulièrement précieux.

Ce que l'on remarque en effet, en arrivant à Hagi pour la première fois, ce sont la richesse et la finesse de son architecture. Parfaitement préservée, la ville de 46 000 habitants donne vraiment l'impression d'avoir traversé les siècles sans difficultés. Alors qu'on se promène dans le centre-ville fortifié, on peut aisément imaginer le quotidien des samouraïs lorsque ces derniers régnaient encore sur la région. L'ancien quartier seigneurial entoure le musée "Hagi Meirin Gakusha", qui a été construit sur le site de Meirinkan, une ancienne école fondée en 1719 : reconnaissable à ses murs et à ses palissades blanches, ce quartier abrite les grandes résidences marchandes de la ville. Parmi elles, on trouve la sublime résidence Kikuya, bâtie à la fin de l'ère Edo, une bâtisse indispensable à découvrir, notamment pour son ravissant jardin, le Shinniwa, conçu durant l'ère Meiji. Une partie du site est reconnue propriété culturelle d'importance.

Rappelons qu'à la fin du shogunat, les samouraïs de tout l'archipel se sont soudainement retrouvés privés de leurs missions et de leur statut et ont dû, de ce fait, se reconvertir dans divers métiers qu'il s'agisse du commerce, de l'artisanat ou de l'agriculture.


Hagi-yaki


Calmar Susamikotoika


Natsumikan

A visiter

Le temple Toko-ji et son cimetière : http://www.toukouji.net/

Le musée de la ville pour en apprendre plus sur l'histoire locale. Des guides répondent aux questions en anglais : http://www.city.hagi.lg.jp/hagihaku/index_eng.htm

Où dormir

Au ryokan Hagi no yado Tomoe, une auberge traditionnelle. Le petit-déjeuner est divin : http://tomoehagi.jp/en/

Où manger

Déjeuner au **Hagigoyomi,** à l'intérieur du **Hagi Meirin Gakusha**: http://goyomi.in/

Tester le boeuf de **Mishima** : http://www.hagioukan.com



A Hagi, nombreux sont ceux qui ont entrepris d'initier la culture du *natsumikan*, un agrume proche du pamplemousse mais qui se consomme cuit, souvent sous forme de friandises, de glaces, ou de jus. Côté gastronomie, du fait de sa proximité directe avec la mer, la cuisine de Hagi est abondante en poissons et crustacés : selon les saisons, près de 250 variétés différentes comme le *kintaro*, le *setsuki aji*, le *Susamikotoika ou* encore le *mafugu* qui peuvent être dégustées grillées ou en sashimi. Autre plat typique de la région, le *wagyu* dit *Mishima ushi*, ce bœuf japonais élevé sur l'île de Mishima au large de Hagi, où vivent 700 habitants : servi avec des légumes et du riz, c'est un véritable délice.

Dans les hauteurs, un peu plus profondément dans la montagne, là où les paysages se font plus denses et plus sauvages, les agriculteurs s'appliquent à la culture des légumes et du riz. Une douzaine d'entre eux offrent, par ailleurs, le gîte et le couvert aux voyageurs étrangers pour leur faire découvrir leur quotidien le temps d'une soirée qui se transformera en quelques heures, en expérience humaine unique. Heureux de partager sur leur amour pour leur région, la générosité des agriculteurs n'a d'égale que leur gentillesse et leur bienveillance. Nul doute que la barrière de la langue n'empêchera en rien les émotions de circuler.

Autre point d'intérêt majeur de Hagi : la qualité de ses poteries aux teintes et aux couleurs claires, reconnue dans tout l'archipel. Confectionnées à la main, elles sont le fruit d'un savoir-faire artisanal précis, hérité de siècles de connaissances. Une décennie de pratique est nécessaire à l'apprenti pour peaufiner le bon geste, celui qui donnera la forme parfaite aux tasses, bols de riz, de thé matcha ou autres créations originales. Pour reconnaitre les pièces de maitre, il s'agit d'observer le sceau apposé sous l'objet : plus l'artisan est expérimenté et reconnu, plus le prix de chacune de ses poteries s'envole.

NHK WORLD JAPAN

ZEN

in the 21st Century:

Western Science, Technology & Materialism Meet the Eastern Art of Waking Life

Alors que beaucoup en Occident se tournent vers la « pleine conscience », une technique de méditation inspirée du bouddhisme, deux maîtres japonais œuvrent à une meilleure compréhension du zen. Zenryu Kawakami à Kyoto propose de découvrir l'essence de cette pratique de façon accessible et en anglais. Issho Fujita, qui a enseigné pendant 17 ans aux Etats-Unis, privilégie une approche physique à travers la corde raide et les arts martiaux. Ouvrez votre esprit à cette rencontre entre Orient et Occident.

samedi 14 mars 18h 10

Disponible en VOD: www.nhk.or.jp/nhkworld/en/ondemand/video/ ➤

NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :



canal 473



canal 244



canal 358



canal 548



canal 264

En direct sur le web et l'appli gratuite :
nhk.jp/world

